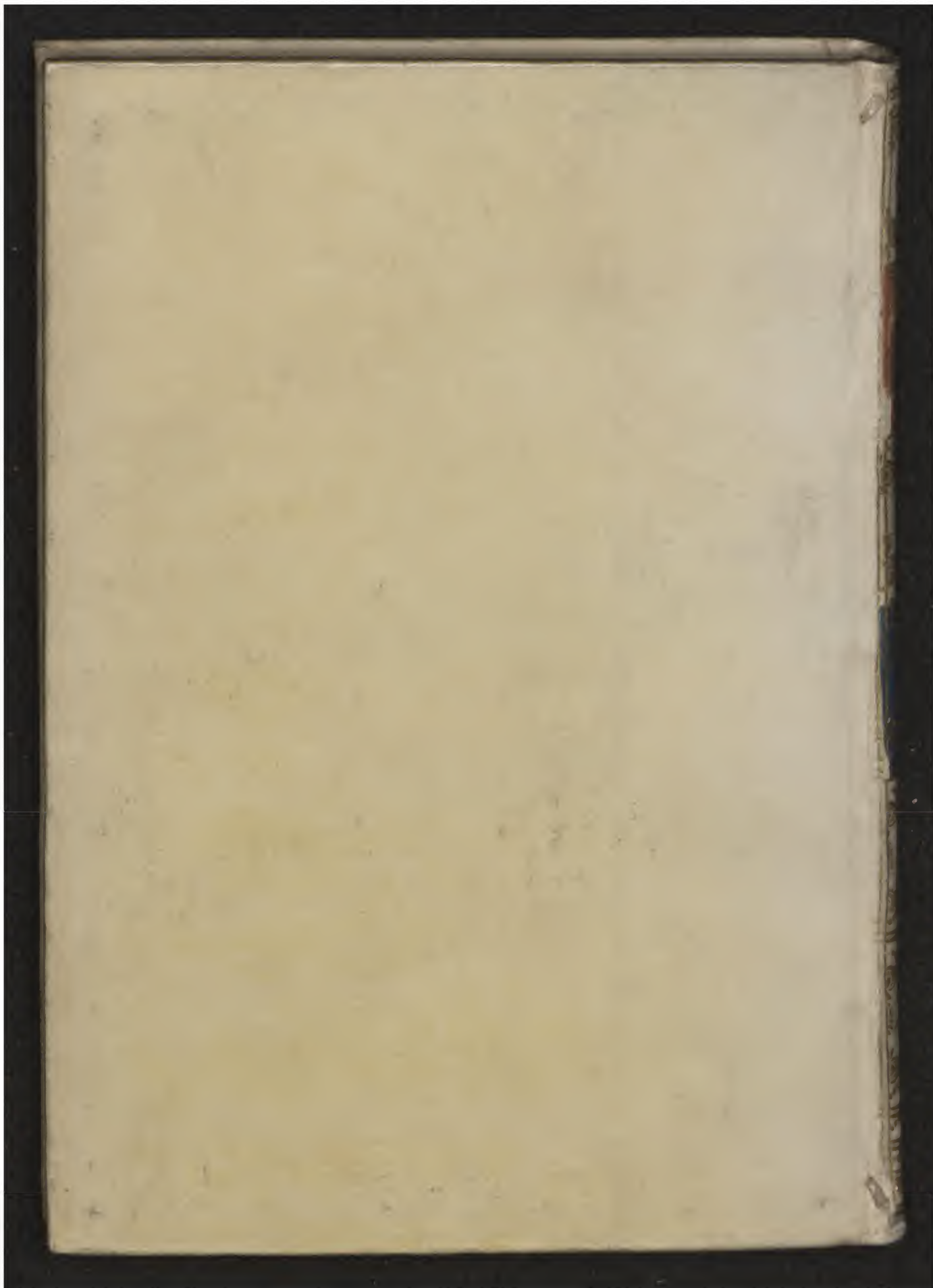




Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.4.75





Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.4.75



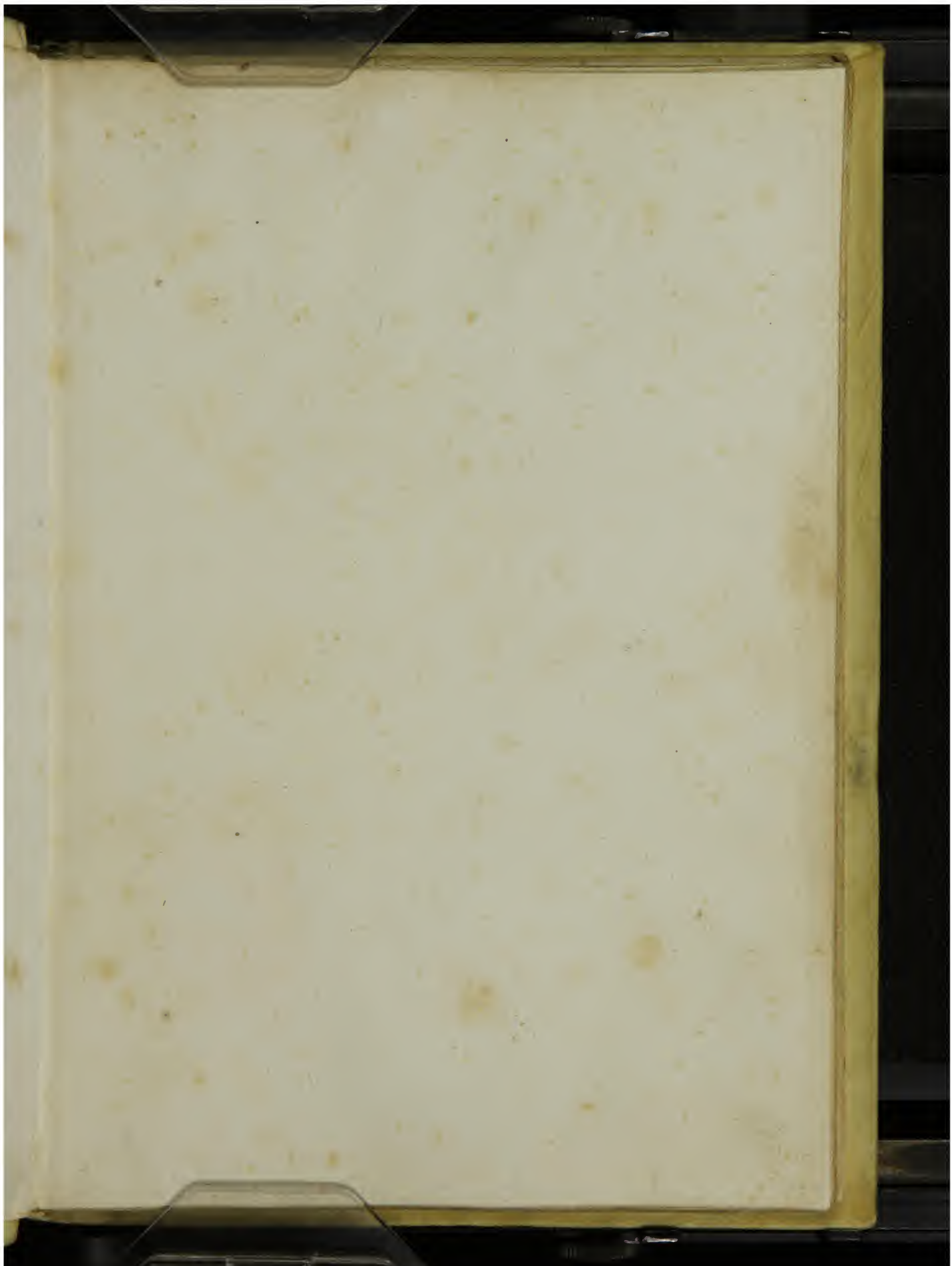
Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.4.75

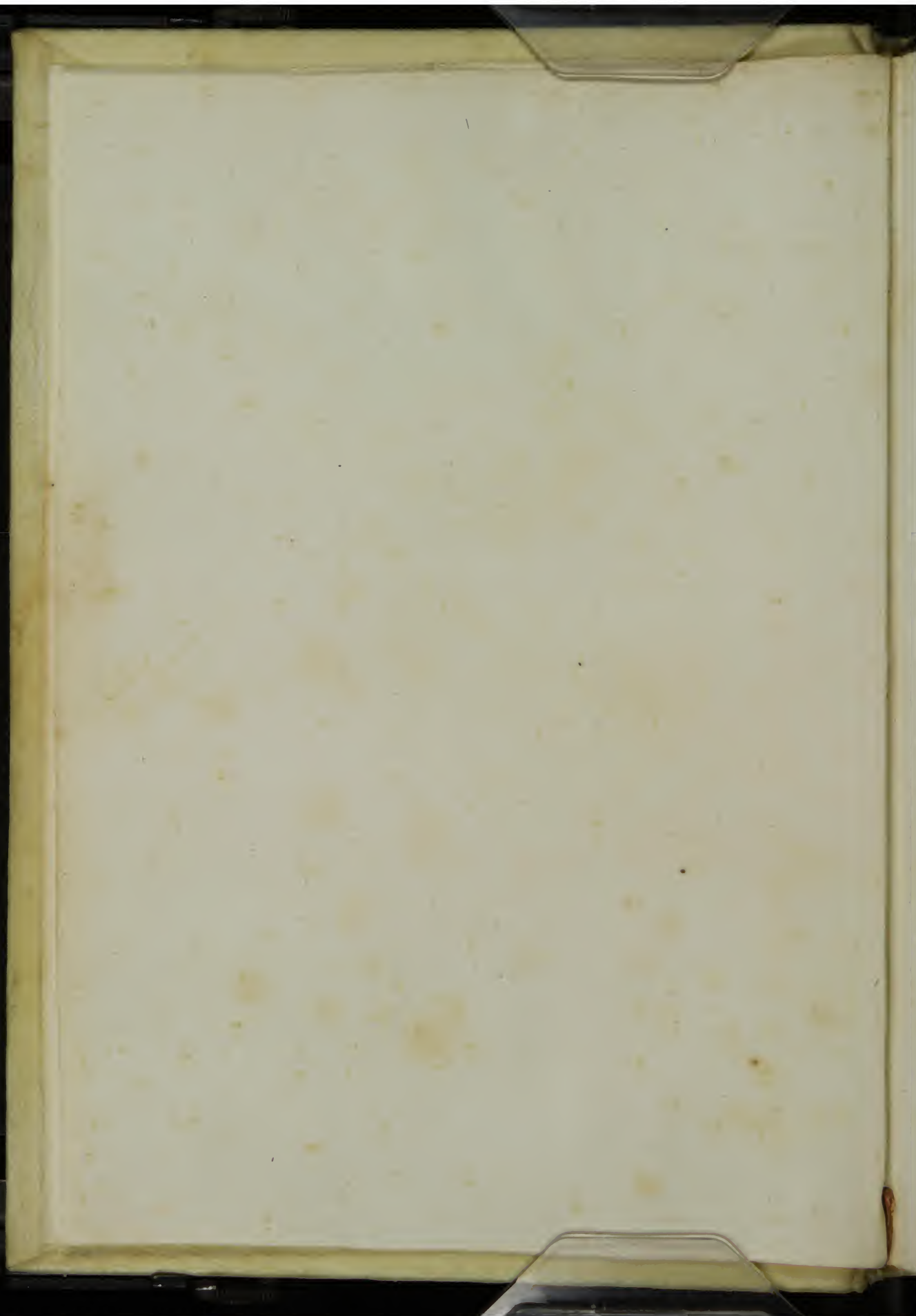


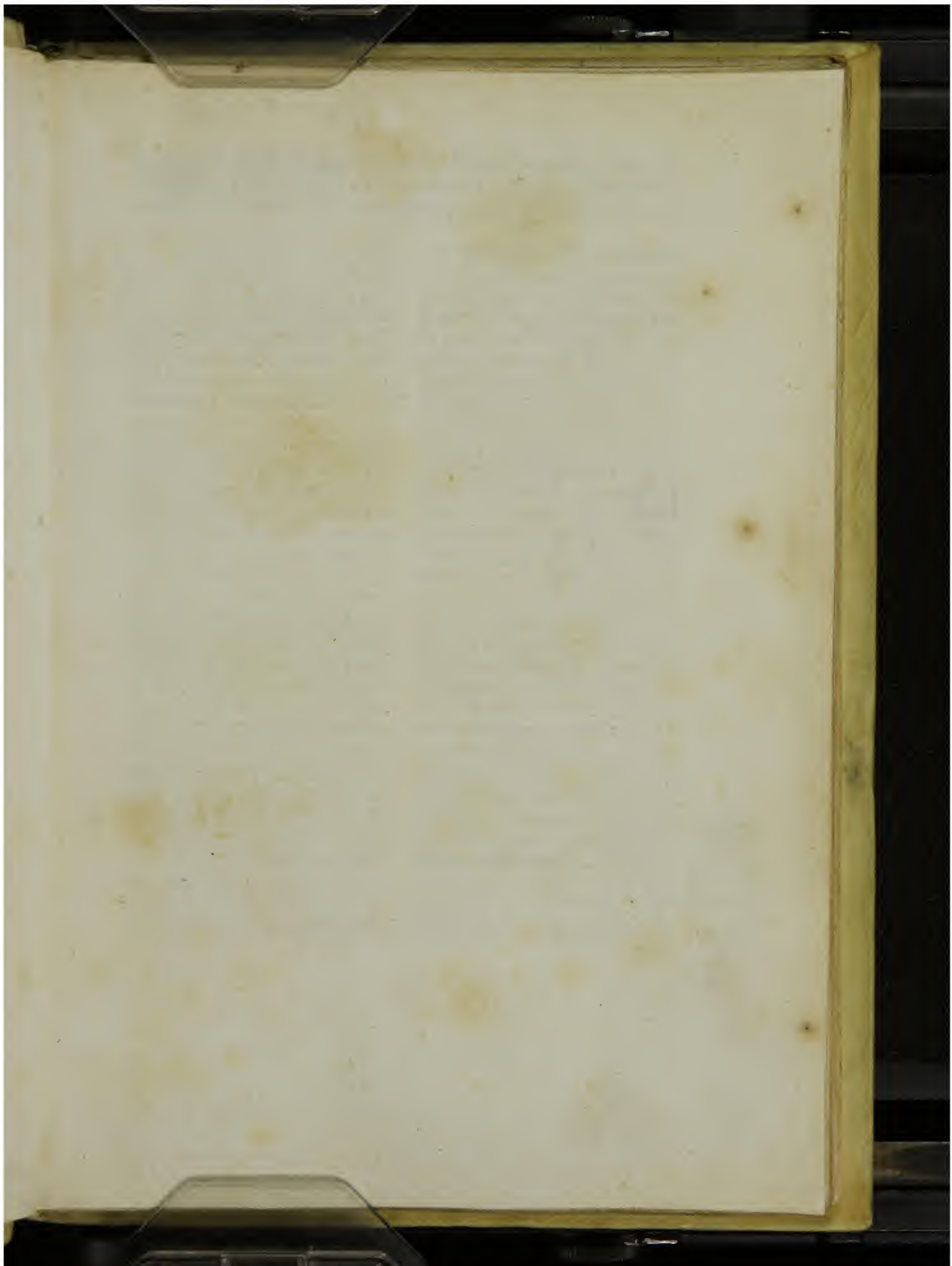
Early European Books. Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.4.75

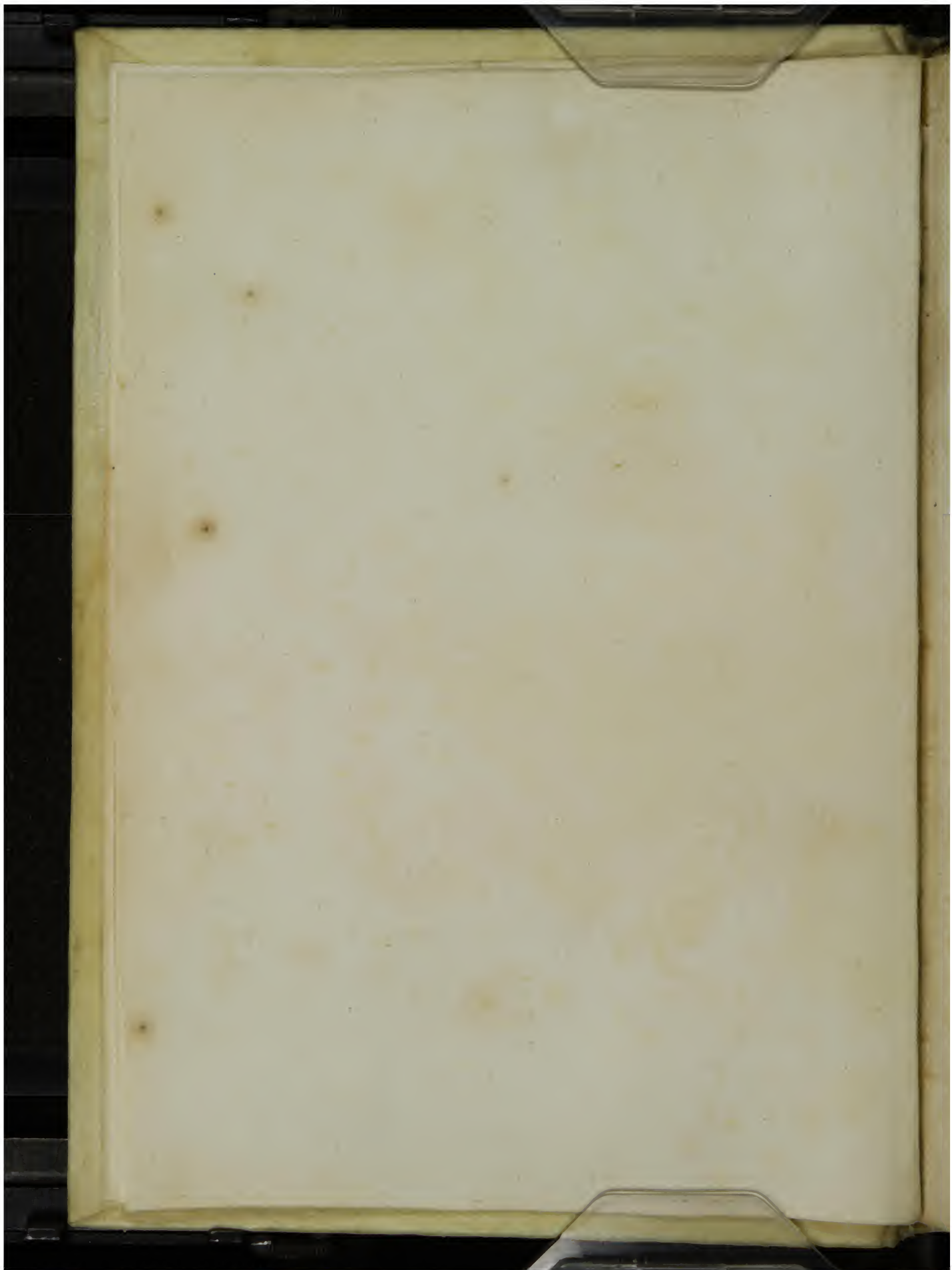
r

E. 6. 4. 75









Tractato utilissimo circa la cōsuatōe d la sãitad cōposto p il clari^o &
excellēti philosofo & doctore di medicia Mes^{se} Ugo Bēzo di siēa
nel qle qnta sia lutilitate: asai chiaramēti po cōphēdē ch i esso lege

CUm sūmo & diligētissi
mo studio se cōuiene &
bisogna deprimere & d
scacciare le insidie & aguaiti di
morbi che sotentrāo & se imer
zeno nele humane mēte. acio
che per propria tēperanza & cō
ueniente & proportiōale armo
nia la sãitã se cōserui de la q
le oltra la uirtu d lanimo niu
na cosa piu laudabile ni megli
ore ne piu desiderabile se attri
buisse ala humana generatiōe
& sēza la quale nisuno mouimē
to ne acto ne uirtu de animo
se po mandare ad executione.
Et indarno e uanaiute ne sfor
zaramo. Infirmandossi el cor
po di darci ali studii de la sciē
tia e dle uirtude. Et tanto piu
de auere consideratione lomo
ala cōseruatione de la sãitã
de soa. quanto che essa sãitã
d ba agiouar assai & a piu altri
subditi e populi alui cōmessi.
Per la qual cosa reuerēdissi
mo padre & obseruādissimo si
gnore bisogna adoncha dare
ogni opera & digna & comēda
bili sollicitudine ala cōserua
tione de la sãitade uostra: la
quale per lo diuino adiutorio

consequiriti mediante la obser
uatione de le infraascripte regu
le. Et primo se die studiare cia
scuno e sforzarsi de elegere per
la piu assidua & frequente soa
habitatione lochi done gli ha
bia ad dormire e conferire el
piu puro salubre & netto aere
& maxie neli lochi del suo go
uerno e regimento quāto piu
possibile gli sia secōdo la diuer
sitate deli tempi. La qual cos
sa non ha acedere solamente i
beneficio de la cōseruatione
de la sãitade ma etiādio ala
perfectione & subuentione de
lintellecto & de la rasiōe como
chiaramente se dimostra & cō
prende per auctoritade & expe
rientia de li antichi che lo ae
re impuro corrupto e grosso:
Non tanto il corpo humano
ma lo intellecto anchora & lo
ingegno grandemente igrossa
e quasi obumbra & circunda i
modo de una rubigine. tute le
uirtude de lanima. Impero e
con diligentia e summa aduer
tentia da schiuare e da retrar
se d laere zinchiuso & non par
ticipante de aerositade. Et
simelmente le habitatione de



le profunde ualle z deli lochi
propinqui z uicini a lachune e
paludi crossi e fangosi. Et per
bene che philosophicamēte se
dimostri che lo puro e netto ae
re o uero alcunaltro semplice e
puro elemento non si possa cor
rumpere inficere e putrefare.
Non dimanco si tali ellementi
serano admixti e partecipanti
di uapori aquosi e terrestri se i
grossano e diuētino putrescibi
li e corruptibili z tanto piu no
cibili diuētāo quāto che la ma
teria donde pcede la euapora
tione z exalatione e pegiore z
piu ifecta. Ance itanto alcuna
uolta se corrumpano tali elle
menti per la propinquitade de
alcune aque e terre z minere
venenose che ycelli bestie ani
mali z homini passando per
quelli cotali lochi cascāo mor
ti. Ne he da maraueliare per
che subito lo aere che non spi
ra passa z rassene alo core per
che essendo lo aere origine z
fontana de la uita nra z de tu
te le uirtude z recuendo cor
ruptione z ifectione uenenosa
se extingue e more. Sia electo
adonque dogni tempo lo aere
puro z secondo la uarietade
z diuersitade de li tempi de
la nno temperati in le sue qua
litate. Et primamēte nel tēpo

de la estade siano habitate lo
chi capaci z ot inēti puro ch i
ro e uentato z subtile aere de
clinante e tendente ad tempe
rata frigiditate z scopezto z dzi
zato verso oriente z septemtrio
ne el quale non e tardo ad ris
chaldarse quando el sole nasce
e tosto se refreda quando tra
monta ma al tempo piu fredo
se possono habitare lochi piu
profundi de non tanta euenta
tione z aerositade quali siano
defensati da la aura de li mon
ti z da laere septemtrionale
declinante etendente ad tem
perata calliditate e se per auen
tura accadesse che ui bisognas
se transferire ad alcuno locho
che auesse aere infecto z pesti
lente e molto da guardarse de
habitare in lochi capaci de
uentositade aerositade per che
in tali lochi piu facilmente per
lo anhelito e fetore ipori dele
uene pulsatile passa al core o
gni uenenosa impressione ma
e da elezere una stantia chiusa
z nō euentata z aerosa la qua
le per vno di auanti che si habi
ti sia rectificata z purificata
con accensione de condecenti
fochi nel mezo de la sala e dele
vre camere z lochi habitabili
de legne de zeneuro o uero de

querza o de mirtella o uero de
cipresso o uero de uite cuz per
sufumigatione de incenso ⁊ d
alquanto de mirra o uero d al
cunaltre cose ordinate da li au
ctori de la medicina i tale ma
teria ⁊ extincto poy el focho e
mundate bene le stantie sel se
ra nel tempo de la estate o ue
ro de la prima uera o de lo au
tūno siao sparfe p terra d le hē
be fresche d nō molta būdita
te ⁊ aquositade. ma d foglie d
canne uerde de salice o de uite
o uero de mixto e de simile re
freschatiue ⁊ irrozati d aq fres
cha ⁊ de aceto obseruando le
altre regule necessarie qle ce
preseruano dal nocumento de
laere pestifero. ⁊ per ben che
ne la prouintia fusse optimo a
ere quando ala signoria uostza
acadesse uisitare le terre de la
soa gubernatōne e bona ⁊ lau
dabile cosa che p uno di auā
ti sia retificato laere de la nra
habitatione cum il focho e su
fumigatione de le predictie le
gne ⁊ cuz sparsione ⁊ irrozatō
ne de foglie e d cosse predictie
imperò che laere duno inhabi
tato palatio o casamento qua
le lōgo tempo sia stato serrato
legieramente ha possuto rece
uere alcuna infectōe da le ma

le e putride qualitate le quale
e meglio prima che gli andati
bauerle rectificate cō el focho
il quale certamente ⁊ maxime
d legne odorifere e bono recti
ficatore de laere de tute le qua
litade putredinale anchora tu
te le distemperanze del aere so
no da fugire imperò che essen
do lo aer necessario ala nostra
uita e principalmente ad cio
che per la soa ispiratione e fla
bellamento el pulmōe refrige
ri ⁊ euenti el calore del core a
cio che non se uegni ad ifocār
⁊ per che la soa expiratione
mundifichi et expurgi el core
da fumosi et tapinosi uapori
per che facilmente iuduria il
core o altri membri aquella de
stemperanza ali quali se intra
p li pori alaquale seria distem
perato. Et spetialmente sono
da fugire le schalmane grande
⁊ li caldi rabiosi estiuu per che
risoluanò li corpi ⁊ debilitano
cō grāde anxietade la digestio
ne ⁊ appetito lo calore innato
fano exalare ⁊ ppara li humori
ad putrefactiōe. Et anchora li
uenti meridionali fanno ueni
re quasi simili accidente ⁊ cuz
questo granano il capo ⁊ togl
lo audito. impo da la soa expo
sitiōe e da guardarsi. Et pero li

antichi hāno comādato ch̄ ne
la estate siano habitati lochi
freschi o pallazi quali habiāo
fenestre ample ⁊ aperte de vso
Bozrea ⁊ septētrionale regiōe
adcio che liberamente la casa
da essere habitata sia ispirata
da aere septentrionale ⁊ p lo
simile sedie guardare da vna i
tentissima frigiditate del aere
per che quātunche il remesso
fredo faza la digestiōe piu for
te ⁊ vigori el naturale calore p
la vnione ale parte interiore.
Non di manco mentre che le i
tenso ⁊ propriamēte insufflan
do ⁊ spirādo bozrea mortifica
il calore naturale ⁊ induce do
lori de nerui tosse gattazzo ⁊
passione del pecto ⁊ de la uesti
cha. Et aloza se comanda che
se habitano stantie ben chiuse
⁊ schaldate con accensione di
focho ⁊ lo corpo da tale altera
tione sia difeso con boni uesti
menti doppi ⁊ fodrati de pelle
Et auendo el verno inducto o
portunamēte lo uso del focho
⁊ pero e da la tropo e supflua
calefactione. Et anchora con
diligente cura e da guardarsi
se per auētura acadesse dormi
re o habitare in camera o stan
tia testudinosa o uoltata ad tē
pi fredi e che da ogni bāda sia
chiusa ⁊ inspirabilmēte ch̄ nō

gli sia lassato accendere focho
di carboni dentro. impezo che
alcuni ali tempi nostri per il fu
mo e venēosi uapori del carbo
no sono caschati morti in li lo
gi de la transpiratione phibita
Et assai anchora per lo celere
subsidio e succorso sono scam
pati dal periculo de la morte.
Accadete che essendo io ad pe
rosa alcuni mei scolari me con
dusero con vna grande celeri
tade ad unō suo compagno el
quale haueuano lassato senza
loquella ⁊ senza sentimento p
che ne lo locho de la soa habi
tatiōe testudiosa auena auuto
focho de carbōi el quale i aere
euentato con le friccatione de
le parte extreme ⁊ odori cōfor
tanti el cerebro subito recupo
lo parlare e lo sentimēto. Quel
la medesima uernata essendo a
fiozenza a presso ala p̄sone de
loffitio de le merchātie tuti li
presoneri se tronono adormen
tati ⁊ seriano morti se nō fusse
stato vno di quelli el quale ri
ceueute mancho lesione dal ue
nenato fumo de carboni che li
altri per ritro uorsi stare piu p
pinquo alustio ò la presone ch̄
miserabelmente gridando do
mādaua adiutorio per la qual
cossa se pur el bisogno te indu
ce ala necessitade del focho di

carboni sono incontinente da
essere le fenestre apte ⁊ lo uscio
accio cheli uenēosi fumi possāo
expirare chiarendoti che lo ue
dro che per una ⁊suetudine se
mete neli carbōi gioua pocho.

De lo exercitio .

Er che il temperato ex
p exercitio presta singulare
subuentione ala conser
uatione de la sanitade. Impo
laquiete supflua ⁊ otiosa se die
schiuare como inimica de la sa
nitade como il ferro per la ru
bigine se cōsuma cossi el corpo
humāo se marciisse per lo otio :
per lo otio il naturale calore se
abateno. li spiriti se igrossano
⁊ se impedisse la resolutione de
le superfluitade ⁊ anchora pre
para la putredine de li humori
⁊ permuta le bone cōplexiōe ⁊
da la uia ad uarie ⁊ diuerse ifiz
mitade dale qual siamo prefer
uati per lo ordinato exercitio .
Lo exercitio certamēte pserua
li corpi humani da molte infir
mitade le superfluitade de cias
cuna digestiōe o uero che le re
solue in sensibilmēte o uero le
fa piu habile ala expulsiōe per
la qual cossa lo exercitio ne ex
cusa dal pigliare o le medicine
solutiue le qual p la magiore
parte partecipano de uenenosi

tade ⁊ inueghiano il corpo p
hibisse le materie aggregarse a
la repletionē niuifica il calore
innato prepara la digestiōe ⁊
fa piu habili li membri ala re
ceptione del nutrimento ⁊ pre
sta atuti li mēbri i le soe opera
tione agilitade. De adoncha
da studiare al uso del laudabi
le exercitio el quale pero nō se
die may fare essendo el corpo
molto uodo ⁊ famelico. ne an
chora repleto de propinquo de
superchi cibi masia expectata
la discensione del cibo ale par
te inferiore. Et essendo gia cele
brata la segunda digestiōe la
quale secondo le uarie comple
xione ⁊ uarie qualitate di cibi
diuersamente se prolunga con
decēte adoncha cossa e la cele
bratiōe de lo exercitio pur chel
si faza domentre che lora sia
propinqua al māzare prouedā
do pero prima che lo corpo sia
mundato da la uscita ⁊ dale
urinale superfluitade. Quelli
exercitii in uero como descrive
Galieno nel libretto de parua
spera sono da essere electi. Li
quali fanno affaticbare nō sola
mēte li corpi ma pono rendere
lanima lieta. molti como dice
anchorā ch solamēte p alegrar
si sono liberati da le soe ifirmi
tade ⁊ molti che sonno tristati

sono incorsi in quelli .z pur in
quello medesimo libro Galieno
lauda tra li altri electi exerci
tii el tēperato giocho de la bal
la piccola. non perche il sia cō
gruo ala honestade de la patez
nitade uestra: ma se descriue a
cio che cognosciuta la bonta
de lo exercitio sapiati piu con
sultamente quale exercitio de
beati eleger z a quale se possa
extendere la honestade de la
religione. quello e piu laudabi
le exercitio dal quale seguita
piu proportionale fatica d̄ tu
ti li membri. nō se die pero af
faticare tuti li membri tanto
luno quanto laltro in lo gioco
de la balla piccola si exercitāo
tuti li membri z ne la loro fa
tica e una iusticiae propor
tione le gambe z le brace se af
faticano piu lo capo el doſso
el pulmone la corrata li mem
bri z la mente anchora solatō
samente se moueno secondo
la sua naturale exigentia. Im
pero la fatica del scriptore da
ogniuno e biasmata perche la
mente sola e lo brazo se affati
cha e cossi tanto mancha lar
te da la bontade de lo exerci
tio quanto che la fatica tra
tuti li membri mancho. e qual
mente distribuisse. apresso addō
cha al predicto modo secōdo

che la possibilitade se offerisse
se die obseruare o in andare a
cazare o caualcare o andare z
ciascūo d̄ sili exercitii se die po
lomo cōtiere da exercitio p la
fatica del q̄le lo anhelito e fia
to sia tropo frequētato e che se
guiti una tediosa fatichatiōe o
vō che accada li m̄bri notabil
m̄te ad sop̄scaldāse n̄ dimēo lo
exercitio se po p̄seruare exclu
siuam̄te p fino ala stracheza z
lassitudie. z se allora gli sera su
dore el sera bej̄ itrare i una ca
mera serzato e loco caldo z i
spogliarsi q̄lli pāni ch̄ dal sudo
re sono bagnati ināti che infre
dāo il corpo z cō uno pāno su
tile farsi legieramēte fregarē z
abstergere dale supfluitade su
dorale e poi subito reuestuse
daltzi pāni de lio neti e freschi
primam̄te scaldati sel sera d̄ tē
po fredo se die po guardar q̄n
to sia possibile da la supflua fa
tica ne te lassār iganaŕ a la gio
uētute ne ala robusta oplexiōe
che n̄ extimi la sanitate pche
certam̄te allora de la sanita d̄ se
bisogna essere auari q̄nto se ha
piu habūdātia d̄ saita d̄ molto
tardi se incorre ala auaritia z
scarsitate d̄ la saita d̄ q̄n se ue
chio o ifermo e se p auētura ac
cad̄ ch̄ p alcūa emegēte o ditiōe
d̄ la pui. ui bisogia faticar o az

mate o senza azme como sole
te o uero ala caza supfluañte
E da guardarse grandemente
che la quiete e riposo da po
la grãde fatica nō sia i locho
tropo eucato e da la expositio
ne de li uēte del aere distillato
p ch̄ facilmēte i la uostra cōple
xione z maxumamēte neli por
zare facti la distillatōe del aere
penetraria ali interiori del cor
po ch̄ iduzia ala dispositiōe de
diuersi ifirmitade isopra decio
pectinañ z cō uno pāno legiera
mente frichare il capo ogni di
quando sei leuato la matina z
una uolta lauazlo la septima
na a stomacho ieiuno z auere
terzi li capilli z la codega del
capo e grãde bene p che de pu
ra il cerebro dali supflui z cali
ginosi uapori e fa la mente piu
solicita. Oltra cio lauare li pie
di una uolta la septimana de
sera o uero ianti cena o vō quā
do uay adormire quando te ac
cadessē non cenare p ieiuno o
vō da matina facta che abi la
fricatiōe de la testa de la decoc
tione del rosmarino i uīno e d
saluia z de ciperō e de cosse si
mile nel tēpo de uerno z i esta
te ale ditte bore piu spesso de a
qua tepida d̄ decoctiōe de rose
de foglie de mirto e de simile
cosse sera bono p che ti presta

7
piu facile semno e piu tràquil
lo z scarica il capo z li mēbri
de li sentimēti z anchora li su
mi che sono p ascēdere in su li
diuertisse ale pte iseriore z de
pura le superiore. da la balnea
tiōe de le aque minerale z sul
furee e da guardarse se non gli
fosse qualche emergente passio
ne che te caciasse perche ali sa
ni noce debilitando la uirtude
de li mēbri principale z lo ap
petito e se per casone de ablu
tione te accade intrare in simi
le aque o mari ne guardati da
la infusione del capo. z incōti
nente facta lablutione inanti
che la codega pigli rosseza exi
fora de laqua. se die guardare
anchora da la balneatione de
laqua actualmēte frigida pche
se p li u-stigui de li sudori o vō
alcūa uolta te piacerea che le su
perfluitade de la codega siāo
bagnate sel sera i tpo de estate
sia una tina cō aq tepida dētro
doue siāo bulite uno pocho de
rose mirto capillo uenēr z sile
cose. nel uerno e bono itrare i
flusse nō po molte cald̄ z fca la
ablutōe z liene abflesiōe se atē
da ala bōa coptura d̄ pāni acio
che a lora nō attigessē ali mem
bri la frigiditate del aere in so
pra cio ele molto de attēdē ch̄
al tēpo pestilente sono phibite

fi perche allora la bulitiõe de li
bñori se fa piu facilmẽte si per
che lo ueneno del opagno nele
mansioẽ testudiose ⁊ maxie ne
li corpi nudi ⁊ sopra calefacti
piu facilmẽte se comunica pch
ad uno solo anhelito ifecto po
ria iduere otagiõe ⁊ infectione
a tutti li cõpagni pche q̃llo aer
chelo imũdo expira incotinẽte
e necessario d̃ ispirare. ne la bal
neatiõe uole essere subito drieto
ala faticha ma ricerca lora et
chel stõaco nõ sia uoto ne repie
no come he dito de lo exercitio
saluo de quelli de chi se itẽde la
inpiguatiõe perche li medici co
mãdano che quel tal sia bagna
to do poi el cibo. El bagno dzu
no e famelico exica ⁊ imagrif
se se dentro se glie demora tro
po lo satũato durãte la saturita
de ingrassa. ma guardare se de
be quello che cerca ingrassar
si dal facile euẽto da le opilatio
ne i la saturitade ne lo bagno p
che sono pductiue de molte ifir
mitade.

Del uso dil dormir ⁊ dil uegiar

Ome e optia ala cõserua
tiõe de la sanitade esser
fata una quiete propor
tiõale cũ mouimẽto ⁊ exercitio
cosi se die proportõnare el sõno
cõ le uigilie molto certaintẽ lo
sõno e sile ala quiete e la uigilia

simile ali mouimẽti. et ben che
ne lomo sia alternatiua uigilia
o uero sõno nõ di meno lo altis
simo dio la creato ad uegiar piu
tosto che dormire: adõcha de le
bõe fie de la hũana gnãtõe e la
operatiõe nela adopera studiã
ale uigilie. ipero li philosophi
hãno dito la uigilia essere una
dispositiõe de q̃llo che uiue i la
q̃le el naturale calore se expãd
ale cose exteriore e ali aiali spiri
ti se sparzeno ⁊ diffũdio ali istru
mẽti del sentiimẽto ⁊ mouimẽto a
ciò che sião usate ale opatiõe ne
possemo uechiai lõganite ne da
poi le lõge uigilie siamo apti ale
operatiõe p la q̃le cosa ne donẽo
guardar cõ sũmo studio dale su
pchie uigilie perche essẽdo sup
flue psterne ⁊ abbate la uirtũ
fa diminuire la digestiõe ⁊ r̃sol
ue il naturale calore ⁊ li spiriti
debilita il uedere ⁊ exica il cere
bro p meschia la ragiõe el corpo
fa desicare ⁊ lo prepara a diuer
se ifirmitade ipo fu molto opor
tũa la iteruertiõe del sõno ⁊ tẽpe
rato sõno restauza li spiriti reso
luti i le uigilie uigora il calore i
nato. la stracheza p le uigilie ⁊
p le fatiche iducte la remoue ⁊
fa tute le operatiõe naturale piu
forte como narra aristotele nel
libro de sõno ⁊ uigilia la opera
tiõe de la uirtude nutritiua se

plisse ⁊ fa pfecta piu tosto dorin
do che uegiado. e pero li antichi
cenauano piu copiosamente la se
ra che non disnauano perche ala
cena e piu propiua la nocte ne
la quale per rispetto del sonno la
digestione se celebra piu pfecta a
chora del supchio sonno e necessa
rio de guardarse pche essendo su
pfluo graua il corpo ⁊ abbate le
uirtude motiue e sensitiue ⁊ pro
sterne lo appetito ⁊ fa grauare
la testa e finalmente te prepara
ad infirmita frigidē ⁊ catheza
le non perche il sonno non faza me
gliore digestione. ma pche pbiuif
se la resolutioe de le supfluitade
⁊ lo uechiare iduce migliore ap
petito chel sonno non pche il faza
megliore digestione: ma pche re
solue le superfluitade ⁊ psta aiu
to a la uirtude expulsiua: quasi
tute le euacuatioe de le supflui
tade el somno le ritene se non che
alcuna uolta prouoca sudore i
pero digna cosa e chel consiglio
del medico sia dimandato acca
dendo che la reuerendissima pater
nitade uostra icorresse sudore i
somno senza manifesta casone p
che o uero chel corpo hauezeb
be fcento piu cibo ch si bisogna
il quale non po patirlo. et alora
ha debisogno de euacuatione a
cio che non si ppari ad qualch fu
tura egritudine. a uolere adon

cha conseruare la sanitate el e
da essere subordinato ⁊ contem
perata el somno con il uechiare
perche la proportionale quanti
ta del somno e tra la terza e qz
ta parte del nostro tempo. ma ala
complexione tua basta assai dor
mire sey o sette hore ⁊ in ciascu
na hora del di naturale uechia
dece sette hore. e da guardarsi
da dormire subito da poi el cibo
perche fa grauare el stomacho
⁊ la testa multiplica el catarro
⁊ spesso te fa riuoltare per il lec
to mo in su uno lato mo i su lal
tro la profonditade del somno
te interrupe ⁊ la digestione e ipe
dita. Adoncha e bono che incō
tinente da poi la assumptione
del cibo che non si staga col ca
po o con il dosso inclinato. ma
stare sedere quasi drito o andan
lentamente senza fatica per i
fino a tanto che la prima dige
stione sia celebrata e che lo cibo
sia desceso dal stomacho al uen
tre per modo che tra il cibo e
lo somno interuenga la distan
tia di doe hore. ne le quale ho
laudabile cosa e de guardarse
da le occupatione d la mente per
che in quelle tale meditatione
il calore naturale se remoue ⁊
distrabe da la digestion e lo ce
rebro quale e organo de la uir
tud cogitativa se affaticaz facil

mēte se sopra scalda z se rende
piu facile a riceuere li uapori
z le mäterie cathezeale adôcha
quello pocho tempo e piu lau
dabile e molto piu sana cossa
de occuparlo i cosse de apiace
re z solazosi raxonamēti e da
guardarse quanto possibile e
da sono diurno il quale e bias
mato da tuti li auctori per che
debilita lo appetito multiplica
le humidittade cattarale cor
rumpe lo bone colore z quasi
tuto il corpo iduce ad pigritia
ma se il somno diurno te sera i
consuetudine anticha e longa
te po essere concesso per tuta
la estate che sono li dei grandi
ô dormire nel mezo di una ho
ra la quale hora sia poy cōpen
sata con il uechiare altrotanto
la sera. Ne sedi dormire in piu
me ne in lochi doue te habia
ad succedere tropo reschalda
tione del corpo. Ma sia locho
declino ad frigiditate doue sia
no sparzute le supraditte herbe
fresche e refreschatine z in lo
dormire spogliato o almancho
desbotôato denante el zupone
e schalzato da li piedi e da le
gambe p che e mancho malo
per che il dormire cō uestimen
te strete z ferrate e calzato im
pedisse la euaporatione la qua
le per la caliditate del di se fa

ria nel somno. Anci reflecte li
fumi ale parte inferiore li qua
li alcūa uolta iducāo graueza
dela testa z de li membri z im
pazano la digestione z iquie
ta no il somno. Anchora pessima
cossa e dormir da poy la longa
fame con il stomaco uoito per
che nō si fa ali spiriti soluti p il
uechiai cossi bona restauratio
ne e fa la uita abreuare p che
il calor z li spiriti che p lo som
no abandonando le cosse exte
rie se recludēo ale parte interio
re z nella loro uirtude actiua
p la maior unione itendeno z
se uigorano nō trouando nutri
mento i lo quale debeno fare
ne humido radicale la actioe se
conuerte che e cibo del calore
innato resoluendolo piu che se
conuiene z terristrificandolo
la qual cossa presta aiuto ad
piu breue uita. El meglio som
no che possiamo elezere e il
nocturno per che per la dispo
sitione del tēpo p lo tranquillo
silentio p la obscurita z frigidi
ta de lo aere molte bontade ha
in si quale lasso z obmetto de
narrare z quello propriamēte
che e profundo mentre che nō
he excitato piccolo strepito De
ierrūper il somno e cossa noci
ua p ch fa cessar la digestioe z
discōtinua la actioe soa i lo nu
trimēto. et ô le meglio figur p

lo iacere in lecto nello dormir
apresso ala dispositione del vo
stro stomacho ⁊ de la sua debi
le digestiua ⁊ p̄mamēte de dor
mire vno pocho sopra il uentre
⁊ del stomacho ⁊ abrazañ uno
piumazolo molefino soto il sto
macho ⁊ maximamēte sapēdo
voy auere m̄azato cibi de piu
difficile digestiōe. El tale giaci
mēto nelo padire da grāde gio
uamento uigora el calor natu
rale ne pmete igenerare tanta
flegma nelo stomacho. Non di
mācho el piumazolo die cessa
re quanto possibile sia da la re
gione del fidego i la parte dex
tera acio chei fidego p tale ia
cere nō si uēga a rischaldar tzo
po ⁊ se alcūa uolta ui piace al
tramēte dormire ele da comē
zare p lo prio sōno sopra il lato
dextro e da poi uoltari nelo smi
stro e finalimēte ap̄sso ala uña
possibilitade ziposar nelo lato
dextro. el e ancora de guardar
si dal dormire col corpo i su p
che te p̄para ifirmitade al gia
cere caterale ⁊ humide pche le
supfluitade che deno scorrere
p li proprii canale come che p
lo passato. nazisi ⁊ altri sili trā
siti fa decliare ale pte postero
re del cerebro ⁊ reipe la memo
ria ⁊ le radice d li nēui motiui
ipaza ⁊ azzacha ultra d cio lo
giacere supino impedisse la in

spiratiōe de lo aere. Et ancho
ra li uapori fumosi li quali da
le pte inferioze tendano e uano
al mezo de la testa como al ca
mino de tuto il corpo se reflec
tano ⁊ riuoltano ala parte an
teriore del cerebro la quale so
p̄ a sta i tale giacere ⁊ li quali
mentre che se conuerteno in
humiditate non ano la uia drit
ta da descendere si che ancho
ra a quella parte p̄sta ipedimē
to: adoncha e da dormire col
capo leuato p̄portionalmente
col pecto e cō le parte superio
del dosso ⁊ piu p̄ani che quādo
se uechia perche nel dormire li
spiriti e naturale calore se r̄tra
no ale pte iterio
⁊ le extreme
ze māgono ipouerite del calor
el accade al cuna uolta ala di
gnitade del v̄ro offō ritrouāsi
i exercito i cāpezare doue e da
guardarue grādamēte tra le al
tre cose ch̄ ragio alcū de la lūa
che penetrasse per fenestra o
per spiraculo alcuno non ui
ritroua o dia adosso dormēdo
e maximamēte ferēdo ⁊ pcotten
do il capo p ch̄ fa generañ reu
ma ⁊ disolue li humori fredi ⁊
fa iduri lo screato o scarcaglio
de sangue p ch̄ penetrādo el ra
gio de la luna per fenestra o
spiraculo fa pegio ⁊ piu noci
uo che dormir fora d le casse a
la scopta doue la luna te circō

dasse ⁊ irradiasse tuto el corpo
⁊ la persona per che al ragio
de la luna intrato per la fene
stra o spiraculo cum tuto el suo
influxo e bumectatiuo ⁊ infri
gida tiuo. ma non con tanto lu
me el lume como uoglio li phi
losophi e da per si calefactiuo
auenga dio che per accidente
se possa infrigidare mentre che
se uestisse de la uirtude de li
pianeti frigidi ⁊ per tanto nele
campagne. ⁊ al discoperto glie
piu de lume che. E freno de la
uirtude infrigidatiua. Et per
questa casone aristotile cerca
ua neli soi problemati per che
casone le nocte che ano el ple
nilunio sono piu calde

In q̃l t̃po si òbe lomo purgar.

Al conseruatione de la
sanitade impedisse lo e
uacuare q̃llo che se die
retinere o uero retinere quello
che e da euacuare per che neli
paesi nostri quasi non si troua
mai corpo tēperato ch̃ ñ habia
bisogno de aiuto de medicina
Et impo li nostri corpi sono da
essercurati alinācho una uolta
lano ch̃ sono usi delicatamēte
uiuere e de nō affaticharsi. per
la qual cosa e bene ch̃ la ṽra
reuerēdissima paternitade cir
cha al mezo de la p̃mauera se
purgi cō siroppi ⁊ legier potiōe

le quale discriueria adesso ma
io temo ch̃ p̃ la facile mutatōe
del corpo humāo che in quello
tēpo nō suprauenesse alcua no
ua dispositiōe de alcuno humo
re diuersa ⁊ degna de maiore
attentiōe e guardia per la qual
cosa io laudo chel se cerchi el
cōsilio del p̃nte medico appres
so a qualuncha citade e locho
ò la ṽra puincia doue ui acca
da ritrouarui ⁊ principalmēte
attēda ala debile digestiōe del
ṽro stōacho. ⁊ ala m̃l̃tiplicatōe
òle flegme ⁊ uētos ita ò i q̃llo ⁊
ala dispositiōe del catarzo nō
abādonādo la naturale ⁊ cali
da ṽra c̃plexiōe ⁊ caliditate òl
fidego. Informādo semp̃ el me
dico chel ṽro corpo o p̃ la deli
cata soa natura o p̃ la c̃plexiōe
regiōale se solue con debile e pi
cola medicina ⁊ se spauēta da
la forte fra q̃sto mezo se die stu
diar de haueŕ una uolta o doe
el di lo benefitō del uētre la q̃l
cosa nō seguēdo la natura e da
focorerli cō arte ò supositorii o
clisti legieri de òcoctōe comu
ne ma se a li rugiti ⁊ uētositate
òl uētr̃ bisogna attēde sia adiū
to ne la ò coctōe del aniso feno
chio fiore de camomilla ⁊ cose
simile cō meza onza de benede
ta simplice o ṽo piu con olio ò
ruta e cose sile o ṽo ò zicēū tre

o cinq pilule de spetie segōdo
il bisogno o da matia o da se
za una uolta o doe la septiana
perche sono de debilissima so
lutōe z ñ hāno bisogno de guā
dia z sōno de molte uirtude ex
pte como da li nri auctōi sono
laudate sono ācora bone al do
lore z graueza del stōaco pce
dēdo i qlla da fleugma z sono
de uno grāde giouamēto i mō
dificā il cerebro z lo stomaco
da li humori grossi z putridi z
ancora resistenti al catarro z
conferiscono a tuti li instrumē
ti de li sentimenti z confortāo
la uirtude digestiua. la descrip
tione de le quale per la prolir
tade z lōgeza non le meto qui
ma sia cercato i lo libro appel
lato mesue doue descriua la re
cepta de le pillule elefangine
che queste pillule sono aptissime
ala uostza dispositione perche
con le uirtude soe ancora con
feriscono ala caliditade del fi
dego aprendo z confortando
la sua opilatione. Et de mētre
che se sentisse la debilitade de
la digestione del stomacho sia
portato sopra el stomacho uno
cizoto simplice de mastice qua
le se fa de solo poluē ò mastice
ponendo nel stagnatello una
onza de poluere de mastice cō
tre goze solamēte dolio ò masti

ce tenendolo sopra vno lento
focho p fino atāto che douēta
liquido z aloza subito inanti
che iduri sia spanso sopra vno
choro ala forma de vno scuto
e sia posto sopra lo stomacho.
Et qsto cizoto cossi senza liga
tura se acostā al pecto p modo
chel para icolato suso z la sua
portatura non he fastidiosa ne
altera el stomacho ad alcuna
qualitade. ma solo el cforta in
la digestione. anchora mo una
de le megliore cosa che habia
ad cferire e giouare ala cōple
xiōe vfa e lo vso de la ifrascrip
ta cfectiōe che e de vno mira
beli giouamento al cerebro al
stomacho al fidego ala nilza z
conforta la loro digestiua. Et
a quelī che sono disposti a fe
bri ad catarro ali dolori dele
giuncture z deli nerui de li do
lori de lo uētre z a le moroide
presta mirabile adiuto. lodore
ò la bocha fa bono z rēde il co
lore z la effigie chiara rimoue
la tristezza z propriamēte quel
la che non se fa la soa radice.
Ali humori melanconici mette
el freno confuorta il core fa li
spiriti peruii z subtile alegra
lanima ma induce bona me
morā z prepara li boni costu
mi z rende li corpi piu poten
ti contra el ueneno. Et questa

cibo e stato piu che nō bisogna
ua o uero glie qualche diffecto
nela sanitade z p che e datten
dere cō diligētia de nō icorrere
i lo fastidio del stomacho. Per
ch al fastidio del stomacho suc
cedēo male z varie ifirmitade
p che a li nostri corpi p la exac
tiōe del circunståte aere con lo
ifluxo celeste z actione delo in
nato calor succede continua reso
lutiōe del humido substātifico
donde li mēbri ianiscono ch ri
chiedēo il māzare p la restaura
tōe del perduto sugato le humi
ditade dali capi dele uene e su
ga el sangue dila uēa del fidego
z lo chilo cioe lo cibo digesto
nel stōacho donde e cāta nela
bocha del stomacho la sētatiōe
de la quale se dice fame in cia
scuno adoncha sano corpo ui
uendo con ordinato regimen
to ale soe hore gli accade uera
fame denāti la quale nō se die
māzare perche sel se māza sēza
appetito el cibo se rende abomi
nabile z genera fastidio ne lo
stomaco li rñpti z le uentositā
de multiplica ne po el fidego
pigliare bono sangue ne li al
tri mēbri possono dare bona o
pera in lo nutrimento sel cibo
sara male decoto apssio el stōa
co perche nēsiua uirtude poste
riore po correzere lo errore de

lo anteriore per la quale cossa
ypocrate uole che de uno cati
uo cibo e potō assumpto cō ap
petito siāo generati piu lauda
bili hūori che se uno migliore
cibo fusse pigliato sēza appeti
to pche qllo piglia con delecta
tōe z cō qllo el stōaco piglia pi
acef cō una nāle anxietade de
che piu tosto z cō piu perfecto
mō se padisse. El he pero ācora
da guardare che manzādo con
uno grāde desiderio del stōaco
nō se faza una furtiua deglutōe
denāti la pfecta masticatiōe. i
po ñ douemo māzare cō uora
citade pche il cibo p la mastica
tōe receue alcūa digestōe lo er
rore del qle el stōacho nō lo po
correzere bene dōde se inferisse
nocuinto ale ope de le uirtude
posteriore z de la uita. qsta raso
ne assigna aristotile neli soi pble
mati doue cerca pch sono ò piu
breue uita qlli che hāno li dēti
zari. ma lui itele de li maxillar i
z cosi ācora e da guardāsi da la
supflua repletōe del stōaco pch
molti sono che cō le soe crapule
z māzare sono hōicide desī stessi
z ipo ñ douemo māzar ad satu
ritade ma sēpre i fine la reliqe
de la fame deuēo remanēr ñ be
cosa alcuna che tanto ne iduca
ad crapula e repletōe de stōaco

como che auere ad una mēsa
diuersi cibi Molto certamēte
ne tira ala crapula lo aduēiū
to di noui sapori ⁊ la prepara
tōe de noue uināde e uāie la q̄
le stāte la facietā d'el p̄rio suf
ficiēte cibo renoua piu recēte
appetito del che molto piu pi
glia el stōaco che el possa padi
re ⁊ tāto piu catiua la repletōe
del stōaco quāto e stata piu mlt̄
tiplicata la assūptōe d'le uarie
uiuande pche grāde nocumen
to se iferisce p e la adixtōe del
cibo de difficile digestiōe cō el
cibo de facile digestiōe cōe de
soto appariza i lo caplo d'el mā
zare e bere. Nuy male usamo i
q̄sta ultia ⁊ epicurea ⁊ deterio
re etade n̄ra certi sapori n̄ pch̄
siāo trouati diuersi blāditi d'
sapore p manzare piu. ma per
māzare eō piu intento ⁊ grāde
appetito. e sel te accadesse una
supflua repletōe de benere e d'
māzare e da dormire piu lōga
mēte ⁊ meglio ⁊ d'fare abstinē
tia d'el sequēte cibo acio che la
p̄cedēte crapula sia cōpēsata ⁊
la sequēte sobrietā. ⁊ accadē
dori a ad giegūar n̄ sia mai dif
ferito el dīsnare ultra el mezo
di pche sofferire lōga fame rei
pie el stōaco de mali ⁊ supflui
hūori pche suchiādo li mēbri
el nutrimēto p casone de la itē

sa ⁊ grā d' fame ne aduenēdo ci
bo extriseco. la nā se studia de
remouere q̄lla trīsta sēsatiōe. el
sucorzere adoncha tramādādo
li mali hūori al stōaco cō li q̄li
el stōaco se da apiacere ⁊ cessa
la fame p fiū alora del altro ci
bo sel n̄ se iterrūpa p la q̄l cosa
sogliuo dire gli ieiunāti nō gli
essere difficile ne recriscenole
el giegūnio se n̄ i q̄lla hora ch̄
sogliuo māzare e che passata
la loro hora del dīsnare nō hā
no piu fame e patiscono el ieiū
nio sēza molestia perche la na
tura uolēdo sucorzere ala tri
sta sēsatiōe q̄le dicemo fāe ⁊ nō
aduenen? cibo d' fora tramāda
li hūori cō li q̄li el stōaco se da
apiacere a mō d' cibo ⁊ cessa la
fame. El e po piu sana la absti
nētia de la cēa che del dīsnare
p essere piu āpla la digestiōe no
cturna ne obsta che alcūi dico
no la abstinētia de la cēa esser
pegior pche el sōno aduiene a
la uacuitade del stōaco la qual
cosa se phibisse como nocua
pche piu noce sufferir la fame
del dīsnare che dormire sopra
tale uacuitade si pche il cibo n̄
e ancora al tuto digesto nel di
⁊ si perche de ser a se sole fare
ad refrigerio de la cēa una col
latiōe pōtificalē. ⁊ ācora i alcu
ni pinguiflēmatici humidī ⁊

z carnosi corpi e comãdato a
la cōseruatōe dela sanità una
legiēa cēa o vō abstinētia d' q̄l
z p' expiūto se troua ch' giona

Esta mo metter le r̄gu
2 gule del m̄zare e del
beuere adōcha e da ef
fere misurato el cibo z lo beue
ze secōdo lo uso z la tollerātia
de la uirtude. nuy nō uiuemo
a fine ch' m̄giamo: ma m̄gia
mo acio che uiuiāo pche ap̄so
ali antichi auctori se tiene per
expiētia che sia peggiore el m̄
zare che genera nausea cioe ā
gosa o vō iferise graueza al sto
maco z ua ad ipocūdria z ifia
ipocūdria sono doe pte del uē
tre cioe la destra soto el fidego
z la sinistra soto la nilza e che
peggiore sia el beuē che esso dal
tēperam̄to z fa natate il cibo
nel stōaco. adōcha siāo eleti ci
bi subtili z de facile digestiōe
genēatiui d' bōi hūori z se guā
di da cibi grossi de difficile di
gestiōe ch' generāo mali hūori
deue adōca el cibo esse tēpato
o nō molto excedēte el tēpam̄
to pche sia i alcūa de le p̄me q̄
litade lo excessō sia maior co
mo i caliditate frigidita hūidi
ta o sicitade sia tēpato z li soi
3 rii acio che teindose dala idu
cēda frigiditate del cucumero
o dela zucha sia plo cōtrario tē

pato cō specie calde o vō agru
me ācora e da obseruare lordi
ne de la iūsa nela assūptōe d' li
cibi pche q̄llo che e de subtile
nutriūto e de facile digestiōe n̄
se de receuē da poi la comestio
ne d' l' grosso duro e difficile pa
dire como faria icōtinēte auē
do m̄zato carne u acia m̄zas
se poy fructi lubrici z ouī sorbi
gli che tosto se padiscono z nō
bāno la uia da descēdere nata
zano piu ch' se duēga z se putre
faza z corrūpera sopra el duro
cibo z ppara a corruptiōe el ci
bo idigesto al q̄le e ameschio
ne q̄llo che d' grosso nutriūto
z de difficile digestiōe se die re
ceuē subito da poi el subtile z
de facile digestiōe como drieto
a fructi lubrici o vō ouī sorbili
e m̄zar icōtinēte d' molto ca
so pch' p la cōpressiōe z grauitu
de del caso z p la lubricitad d'
li ouī scorreō piu p̄sto che n̄ bi
sognaria denāti ch' la digestiōe
sia itegram̄te celebra ta. z p q̄
ste rasiōe se phibisse i una mēsa
la uarietade de le uiuāde n̄ di
mācho li phisici ch' hāno uolu
to uedē z cōsiderare cō specula
tiua rasiōe lordie nel m̄zar di
cibi cōtēplāo la uirtude digesti
ua esser piu forte nel fūdo del
stōaco ch' circa la boca d' l' stōa
co z la uirtud appetitiua esser
b

piu forte nela bocha del stōa
cho che nel fūdo p la q̄le cosa
cōcludēo che el cibo de piu di
ficile digestiōe sia p̄messo al lo
co doue e piu forte la uirtude
digestiua z sono da esser p̄mes
si nel m̄zare li cibi de difficile
digestiōe al i cibi de facile dige
stiōe. e q̄sta rasōe e v̄a: ma solo
oclude q̄n tra li cibi e una pico
la differētia i difficultad z faci
lita d̄ o la digestiōe. ma q̄n la di
stātia e grāda como tra li lubri
ci e duri cibi li lubrici sō da es
sere p̄messi. z ācora p q̄sta ca
sone se dice ch̄ nūna cosa nō
e peggiore che metere lo indige
sto nutriente sopra el digesto.
cū sūmo studio hāno uoluto li
auctori che se attenda che tra
el cibo e lo corpo dal quale la
sanitade die essere cōseruata sia
debita p̄portiōe z particolare
habitudie cōforma p̄ch̄ auegna
dio chel caso el uino el lacte
agrumi z simile cose it̄āo ala
cōseruatiōe de la sanitad e se cō
uertano i bono nutrimēto nō
di mēo gli sono de molti corpi
ali quali p la loro indiuiduale
cōplexiōe el caso o uino o lacte
o altro cibo glie uenēo adōca
da simili cibi tali corpi se dno
abstinere como dal ueneno. in
q̄ste cose la experiētia uince la
ragiōe ipero che e piu digna co

sa aceredere i sile cose piu tosto
ala experiētia che ala ragiōe si
melinte sono corpi ch̄ hāno el
cibo p̄portiōato z cōueniēte ala
soa p̄ticulare cōplexiōe dal q̄le
n̄ deno essere phibiti p̄che pla
soa p̄mutatōe poteria iferir no
cūinto ultra di q̄sto la cōsuetu
dine de la patria z d̄ la regiōe
e da esser obseruata se bene te
parese tale uso cōtra la rasōe p
ch̄ como uogliono li auctori
el cibo che se sole manzare in
lo q̄le e alcūo nocūinto e piu cō
ueniēte ch̄l bono n̄ usado. ipo
i essi lo expimēto obūbra la ra
giōe ultra cio i uno corpo s̄ao.
el e migliore q̄llo nutrimēto ch̄
sa migliore p̄che da una dispo
sitōe naturale se abraza melio
e se padiser z se el cōpo e ifirmo
o v̄o sia fora de la p̄pria natu
ra distēperato nō e da essere o
bedito alo appetito la n̄ale dis
positione de lo corpo appetisse
come simile a lui z lo appetito
fora del naturale le contrarie
el bisogna adoncha attendere
che se per la lassitade del stōa
co accadesse del discenso del ci
bo piu tosto che se douesse co
mo nel principio dela cena e
del disnare siano piagate cose
stiptiche che confortano el sto
maco z che p la piu p̄fecta di
gestiōe p̄sta aiuto ala diuturna

digestiōe del cibo le cosse stipti
che se siano riccuute inanti el
cbo fanno el corpo stipticho
z se segueno el cibo per la com
pressione lo fanno lubrico z
fluxibile se possono pero le cos
se stiptiche receuer ne la fine
del cibo in pocha quantitate
per lo sugillo del stomacho co
mo sono cotogni z peri cocti
coriandoli o un pocho de for
magbio per che dallozo sigillo
e cōfortata la bocha del stoma
cho z lo calore naturale ala di
gestione z nō he lassato fare tā
ta ascensione di uapori uerso il
capo. Et li fructi humidi z lu
bricanti como vue fige fresche
melloni z simile cosse sono da
essere pmesse ne icontinēte se
die da poy pigliare el cibo ma
se die stare per fino che riposi
al fundo del stomacho z allora
e bono m̄zare acio che discor
rano. E adoncha da studiare
che nella estade ala piu fresca
hora z i li lochi piu freschi sia
mangiato. Et nel tempo freddo
e le bene ascondere al focho le
extreme parte da poy el manza
re per che li extremi membri zi
manero impoueriti de calore
li quali per la assumptione del
cibo se retranno ale cosse inte
rior ultra cio nello uerno sono
da m̄zare cibi in actu calidi.

Et in la estade in actu frigidu o
de una piccola caliditate cale
facti E le de attendere che nel
lo uerno z a tēpo freddo p la re
tractione z unione del natura
le calore ale cosse de itra la di
gestione se fa mazore z piu per
fecta che nela estade per che a
loza per la calidita del aere el
calore naturale se disparte ale
cosse extrinseche z se resolue z
debilita per che la uirtu unita
e piu forte che essa dispersa. Et
pero nello uerno li corpi che ui
ueno delicatamente ne sono
usi ad grandi exercitii deno
usare cibi de piu forte digestiōe
z de magior nutrimento che
ne la estade. El beuere non se
die mai fare se non procede
una naturale z uera sete laqua
le o uero per il sugamento di
mēbri che bisognano de hūme
factiōe pcede como de la fame
di sopra edicto o uero che se
genera p la comestione deli ci
bi corpulēti donde lo humido
zorido se consuma nella bocha
del stomacho ala consumatio
ne de le quale seguita una na
turale sete e uera: ala quale el
beuere die seguire per conser
uatione de la sanitade. Alcuna
uolta accade una accidentale
z non uera sete la q̄le li medici
appellano sete mēdosa laquale

b 2

anēga dio che habia molte ca
sone non di meno p la maior
pte sole aduenire da poi la cra
pula z ppriamēte da poy la ce
na mentze chel stomacho ha pi
gliato piu che nō po patire. Et
mentze chel stomacho e cossi
debile p respecto dīl cibo el qle
nel bora d la digestiōe se affan
na z riscalda z bolle z se anxia
p la sette. E questa mēdosa set
te se nō sera molto grāde e me
glio de patire z da poi quella li
auctori comādāo ch se dorma
p che quella el somno la pacifi
ca z a questo tale sitiente des
sedato cossa la sete p ch el som
no oforta la digestiōe z quelli
cibi indigesti che estuāo z bu l
lieno nello stomacho adiuta a
padire z cessa la eleuatione di
fumi ala bocha del stomacho
dove era causata la mēdosa se
te. Ne p beuer t. le sete intuto
cessa p ch essendo anchora ne
lo stomacho el cibo indigesto
resurgono uapori iducēti sette
impero sopra la tollerabile z
mēdosa sete el e male a beue
re per che impaza la decoctiōe
del cibo z la soa digestiōe z
retarda como che tu metessi a
qua freda i una pignata o laue
zo che bogla z anchora de so
pra e dicto che niuna cossa e
pegiore e piu detestabile che

a mandare lo indigesto sopra
lo indigesto. Non di mancho
se tale mēdosa sete uenendo
la nocte o uero da poy cena z
sera tediosa ele piu sano a beue
re. Et a loza galieno securamē
te comāda che se beua e fa bef
fe de quelli che hanno iterpre
tato la auctoritade de ipocra
te doue pare che laudi el som
no da poy la mēdosa sete sia ex
hibita la qua freda ala extinc
tione de la sete mēdosa segon
do auicena se de dare la qua la
quale nō transglutendo ma sia
suchiata duno uaso che abia
streto lorificio acio che con po
cha aq se extigua la itensa sete

Eli condimenti e uiuā
d de sapori z soe prepara
tione qui non si mete
regula alcuna per che hanno i
si tale uirtude quale hanno in
si le spetie li sugi acetosi o altre
cosse de le quale accade de pre
parasi z componerse :ma acio
che de loro se ne abia meglior
doctrina z d e quelli maxime
che usamo i le uiuande z beuā
de sapori z specie descriuero p
ordie del alphabeto piu breue
che potzo la particular natura
d ciscūa cossa segōdo la rasone
z antichi experimētatori. Ne
ho intentione al presente de

narrare tutte le uirtude de q̄
ste cose le quale sono curatiue
dele infirmitade ma solamen
te quelle che uengono ala mē
sa in uso del manzare e del be
uere acio che prestano aiuto a
la conseruatione de la sanitaō
z per la uirtude de le quale se
possa resistere ali nocumenti d̄
li ueneni.

Ele amādole alcūe son
d amare alcune dolce. d̄
la amara percl̄ e data
per medicina curatiua de ifir
mitade non se dice niente la
amādola dolce in le soe quali
tade e quasi temperata d̄clinā
do vn pocho ad hūiditate me
no pero che la noce z e diffici
le digestionē z dura molto nel
stomaco ipero e da essere mol
to bene masticata e manzata
solo con el zucharo piu facilm̄
te se digerisse z descende da q̄l
la se genera bono nutrimento
ben che ela sia pocho inpigua
tiua z e abstersiua z aperitiua
de le opilatione del fidego. el
ferculo o menestra che se fa d̄
la amandola che se chiama. a
mandolata gioua ale passionē
del pecto e del polmone come
ad tosse asma e simile malatie

el condimento de olio o de la
te de amādole e de quella me
desima uirtude la amandola
dolce prouoca la urina z r̄mo
ue il suo ardore mundifica la
brūia de le rene z sopraposto
al morso d̄l cane rabioso o mā
zata presta giouamento.

Auellana e calda e se
l ca al prio grado z e de
piu mirabile nutrimento
che la noce ben che sia piu ter
restre perche piu soda e meno
unctuosa. impero e de piu taz
da digestionē. ella e vn pocho
stiptica z genera uentositade z
poche. impero se sono mun da
te dala scorza interiore. z se el
la sia manzata alquāto assata
sopra el focho con uno pocho
de peuzere subuene a quelli ch̄
patiscono corizza z reuma de
la testa uelocemēte z fa bono
beneficio ala punctura d̄l scor
pione z propriamente se ella
fi manzata o impiastrata con
la ruta z ficbo.

Amido e freddo e secho
l in lo primo grado la
soa menestra e da coce
re ch̄ in una parte damido sia
no frede laqua z se die cōdize

b 3

con amandole e con zucharo
lenisse lo epigloto e lo pecto z
phibisse il fluxo catherae dal
pecto z pacifica la tosse ne pro
duce molto bono sangue. ma
sel sia cocto mixto con simula
nutrissi bene z genera sangue
temperato la sua tropo frequē
tata comestioe per la soa uisco
sitate induce la opilatione ol
fidego. z se ello troua le rene
calde le dispone ala generatio
ne de la preda. ma sel se maza
lamido con la lente constrege
el uentre de cozerico fluxo.

Aneto e calido i fin ol
primo z e maturatiuo
de li humidi humori e
fredi e mudifica el uentre o pu
tredine humorale z qeta li soi
dolori z resolue le uentositade
z induce quieto somno z rmo
ue il sangiozo che procede da
repletioe attenga dio che la soa
tropa assiduatione debiliti el
uiso. al stomacho e inconueniē
te perche fa nausea cioe angos
sa z la soa semenza prouoca uo
mito.

Acetosa e una hēba la
quale ha quatro spetie
le doe mazore non usa
mo o uero raro in cibo cioe la

pazo acuto picinino z rumice
grande le altre doe usamo z i
salate z in sughi con zucharo
conditi da le quale una nasce
in loci non fertili: ma arenosi
z sarosi hauēdo le foglie ad si
militudie dela ongia del dito
grosso chiamato police. la qua
le mētre che la cresce z e uedu
ta dal sol e ela acquista alcune
uennle rosse in lo stipite z fo
gle z uulgarmente se dice sal
seta l'altra specia nasce i lochi
fructiferi z ha la similitudine
del Trifoglio picinino. z e
chiamata Acetosella o ue
uero Allellugia. Et alcuni
dicono che del suco de questa
se ne fa rob de ribes che in
uirtude de siropo de accetosita
de de cetzo che tanto laudato
nel tempo pestilente. Queste
doe spe cie accetose sono frigi
de z seche in secundo grado
generano laudabile humore
remoue el fastidio del stoma
cho aguzāo lo appetito asmoz
fano la sete z inferiscono uirtu
de confortatine del core. El
suo siropo facto con il suo su
co e zucharo e in quella uirtu
te che e il siropo de cetzo e fa
grande utilidade a quelli che
hāo caldo el fidego. Tute doe
queste cose o uero specie con

Veriscono al fluxo colerico del
uentre ⁊ ala rossura de li iterio
ri conferiscono anchora al do
lore del dento che procede da
materia calida. Se la bocha sa
ra lauata da la decoctione soa
Lablutione anchora de la de
coction e soa presta grande gio
uamento ala pruzigine ⁊ ala ro
gua luso d questo doe specie in
cibo ⁊ i uiuande ad similitudi
ne de herbicine o uero i salate
ne la estade ⁊ al tēpo pestilente
e optimo ⁊ simelmente rob o
el suo siropo.

Crūmi sono de molte
specie le qle e ben mo
strare isieme i uno capi
tulo ma prima io transgredero
vn pocho p li diuersi effecti de
le cosse. De la disforme approxi
matione al nro corpo. Sono al
cuni che māzandoli generano
p el nutrimēto bono sangue ⁊
i li corpi nostri iducono boni ef
fecti como aglio. cepola ⁊ simi
le cosse le quale si per modo de
empiastro de fora siano sopra
poste ipiaga la codega et essen
do ipiastrate sopra piage iduco
no uenenoso effecto. Alcuni so
no che essendo manzati o beu
uti douēteno ueneno ⁊ induco
no la morte como argēto uiuo
cerusa piumbo ⁊ cosse simile le
quale se sono eptimate ⁊ impia

strati d fora nō fanno nocumē
to alcuno se non forse p una
frequente ⁊ diuturna appositio
ne como testificano le donne
quale per loro epitimi uogliāo
parire piu belle p le quale cosse
quādo iuechiano cascano li dē
ti o uero per la alteratiōe douē
tano negre. Et alcuni de dētro
receuuti ⁊ posti anchora de fo
ra inducano boni effecti. Et la
casone e p ch la cipola e laglio
ulcerano de fora ⁊ nutriscono
de dentro se assigna p ch le cos
se le quale operano uirtualmē
te ne lo corpo nro nō induria
mai el suo effecto se pma nō si
reducesse della potētia al acto
dal calor naturale del nro cor
po donde la cipola ⁊ lo sale ul
cerāo la carne uiua ⁊ corrūpa
no ⁊ cseruano la carne morta
da putrefactōe pche li nō e na
turale calore che reduca la lo
ro ulceratiua potētia ad acto
como nello uiuēte ⁊ dal calor
remesso la vtude ul ceratiua d
laglio ⁊ d la cipola se rduce ac
to ipo d fora posta ulcēa ma se
sono rceute dētro doue el calo
re nāle e piu fōte ⁊ piu acuto
sua ⁊ rsolue la sua vtute ulcēa
tiua ⁊ lo corpulēto ch rmae
uerte i sangue ⁊ nutrimēto ⁊ be
aiutato el calore de dentro che
nō ulceri innanti ch tale uirtu

de e nutrimento se resoluē per
che li arcumi molto se magna
no con altri cibi meschi z se co
meschino con humori nel sto
macho ne continuamente stan
no i uno locho ligati como se
diceua dele apposite d fora ma
lo argento uiuo cerusa z simile
cosse sono de contraria disposi
tiōe p ch sonno cōposte de pte
dense z cōpacte donde hanno
de bisogno de uno intenso ca
lore Ad cio che la soa uirtu
de se reduca ad acto z po de fo
ra approssimata nō ulcerano p
essere remesso el calore de la
codega ne nō hāno pte subtile
z acute penetratiue i li pori de
la codega como la cipolla el a
glio ma se sonno receuti da i
tra douēgano ariduezere in acto
la sua sufficiēte potentia allo i
tenso calore unde mali effecti
o morte inducono se zondo la
determinata potentia de cias
cuno cossi adōcha quādo se di
ce ch laglio cipola e simile cos
se sonno ulceratiue se itende se
di fora sono epitimate i la code
ga auenga dīo che de alcuni se
itenda quando sono receuti
da dentro. Non e adoncha da
marauegliare se alcune cosse
como aglio e cipolle z simile
cosse sono cibo de dentro e de
fora ueneno z alcune como ar

gento uiuo cerosa litargirio e
cosse simile d dentro receute
sono uenēo z de fora iducono
sanitade sopra poste ale piage.
Et ritornādo finalmēte al pro
posito donde la digressione ha
la origine pmo se dica d laglio

O aglio e callido e se
l cho iprincipio del quar
to grado e ulceratiuo
z adustiuo el tropo suo uso gra
ua la testa z iduce dolore z de
bilita el uiso ali corpi caldi no
ce piu ma cocto z elixato non
reschalda tanto. Rectifica el
nocumēto d leaque descaza la
uētositade z e tiziacha ale com
plexiōe frede amaza li nezui re
solue li humori fleumatici tene
il uentre lubrico clarifica la
uoce z absterge el giutidore da
ogni imundicia zoua ali dolo
ri del pecto z ala tosse anticha
excita el coito sel se manza in
pocha quantitate z i quantita
de assay la togle per che la sua
materia resoluē per la sua cali
ditade z siccitade. Al morso de
cosse uenenose z de cane rabio
so presta bono giouamento.

Al cipola e calida i q̄rto
l z hūida i terzo e la piu
rossa e piu callida de la
biācha e la cruda e piu calida

13
de la cocta genera nutrimento
grosso e piccolo. ma de la cocta
se genera piu e meno male z e
aperitiuo absterfuiuo inflamati
uo z inductiua de la seta. El
suo tropo uso genera dolore e
grauenza del capo z alcuna uol
ta induce somni terribili z fa
nocumento alo intellecto z p
duce mali humori nello stoma
co z multiplica la saliuua. z sel
se ne manza in pocha quan
titade ella conforta lo stoma
cho debile z induce appetito.
z incita libidine z acresce la
sua materia per la sua humidi
tað z sopraposto apre moroið
contra li ueneni e corruptione
daque ele simile alaglio

Ozzo e calido in terzo
p secho in secodo el suo
uso induce doloñ de te
sta z fa uedere somni mali cor
rumpe li denti ele zēziue z in
qlli fa dolore z noce al uedere
el suo sugo stringe el sāgue del
naso se ello glie posto suso con
aceto incenso z olio rosato. el
cruo rimorð la eructatõe ace
tose apre la opilatõe del fidgo
e bono a māzazlo da poi le lac
tuche porcelane z herbe fiede
asterge la cana del pulmõe gio
ua al pecto z ale moroiðe z p
priañte. cocto ipero noce a qli

che hāno le rēne ulcerate o la
uessicha lo porzo z la soa semē
za incita coito z contra li uene
ni ha la uirtud e de laglio.

l E scalorgne sono spetie
de agrumi z in la uirtu
de loro sono simile ale
cipole

r Adice e raffano dome
stico. Ello ha piu spetie
el raffano una e dome
stica quale chiamano assoluta
mēte radice la segunda e qlla
che ha le foglie crespē como la
radice. ma e de piu caliditate
acuta la quale uulgarmēte ra
molazo. la terza spetie ha le fo
glie grande z leue ad similitudi
ne de la henua in quantitate
de foglie z e piu acuta de tuti
li nauoni z le raue sono quasi
de queste specie como de foto
se dira. Tuti li auctori uolino
che ciascuna specie de raffano
sia de calida complexione se
condo che piu e meno partici
pa de acuitade. Ma sono in
humiditate z sicciditate dis
cordi per che alcuni de li au
ctori dicono che sono humi
de z alcuni dicono che sono se
che. Non di meno noy uede
mo che partecipano piu de hu
miditate la radice z ogni raf
fano z de minore nutrimento ch
le raue per la maioze acuitade

de dura digestiōe ⁊ nocē al sto-
macho cōmoue uentositade ⁊
fa exuctare Sel se manza ianti
el cibo nō lassā acostar lo cibo
al fundo del stomacho anzi p la
uētositade soa lo tene subleua-
to e falo natare plunga la di-
gestione ⁊ prepara ad uomito
⁊ propriamente la decoctione
de la soa scorza e sel se manza
da poy el cibo ello humilia el
uentre ⁊ fa meglio padire ⁊ pe-
netrare el cibo ⁊ corode e mi-
nuisse la uentositade ascenden-
te se ello se māgia cocto gioua
ala anticha tosse ⁊ ala prefoca-
tione che se facesse per fungi
mortiferi ultra de cio ogni spe-
tie ò raffano tagla la fleugma
⁊ laua le rene e laueffica da li
grossi humori ⁊ rompe la pda
⁊ prouoca la urina ⁊ le soe fo-
glie aintano la digestione ⁊ lo
appetito Gioua al morso de la
serpa ⁊ al morso de la cornuta
⁊ amaza li uermi uenenosi ⁊
sel se mete tagliato in pezole so-
pra el scorpione el more ⁊ ma-
ximamente se ello sia raffano
siluestro o uero la soa decoctōe
Et se el scorpione hauerza mor-
so alcuno non gli nocera se pri-
ma auera manzato el raffano.

l Aniso e calido i primo
secho in terzo la sua se

menza per si o confecta con zu-
charo e resolutiuo de le uento-
sidade ⁊ meglio e che da poy
paso se pigli per che rende la
bocha odorifera ⁊ reprime li
uapori apre lo pecto ⁊ remoue
le opilatione induce per li hu-
mori del fidego ⁊ de la nilza
prouoca luxuria icita el coito
e stipticho ⁊ gioua al dolore
del capo ⁊ adiuta ad scazare li
nocimenti de li nerui.

Bresta fredda in terzo se
a cha in secondo. stiptica
e conforta el stomacho
induce appetito se per calidita-
de procedera el defecto extin-
gue el calore del fidego ⁊ remo-
ue la sete ⁊ restringe il uomito
elo fluro del uentre e manco
strenze se ella se manza cocta.
El suo sugo facto inspissare al so-
le ala spissitudine del melle ale
predicte intentione e bono in
condimenti e sapori de lei se fa
il siropo contra li uenenī calidi
e febre pestilentiale remoue la
sete obseruando le sopradicte
condictione.

Aceto e sposto ò diuer-
l se pte ò calidi acuti ma-
fredamēte signoreza a
qlli ⁊ he dūa itēsa siccità ò alcu-
ni de li auctori dicono che auē

19
gà dio che habia parte molto
frigide non di meno p le calid
che gli sono admixte e fredo i
pria e seco in terzo z alcuni di
cono chel sia frigido in secodo
lo aceto cō le cosse frede infri
gida e se in pocha quantitate
sia admixto con le cosse calide
el scalda per la uirtude soa pe
netratiua facēdo penetrare le
altre cosse. laceto e inimico a
li nezui per la sua frigiditate
z mordicatōe e per la sua pene
tratione mediante la quale li
altri humori nociui passano a
li nezui impero noce ali para
letici spasmosi z podagrici. el
tropo suo uso debilita el uiso.
refrena la luxuria diminuēdo
la sua materia. rectifica laere
putrido sel sēa spāguto z rīmo
ue el nocumento dele aq̄ pu
tride. auēga dio ch̄ la gresta z
acetosa granata z suco de arā
ci z de citri sīāo iductiue d̄ ma
iore frigiditate che laceto non
sono tanti forti ad ifrigidare p
che mācano de le parte acute
z penetratiue de che galiēo di
se nello quarto della simplice
medicina che uolēdo ifrigidā
el stomaco z la exardēte ipocū
dzia meglio e il suco de la gre
sta e simile cosse dāre che lace
to pche nō e la soa frigiditate
molēta z uulceziatiua ne cō ca

litudine mordace admixta per
la qual cosa seq̄ta che uolēdo
ifrigidā li mēbri piu remoti z
nō cōsi uicine al stōaco ele piu
cōueniēte laceto pche in si me
desime la uirtu che li fa a uia
che dzici ali lochi remoti. z p
q̄ste casone laceto fa imagzire
z extenua z dissolue li corpi z
propriamēte sel suo uso e assai
laceto gioua ali colerici z no
ce ali melāconici pche genera
būori adusti z melāconici ipo
ali leprosi z rognosi iferisce no
cumēto. adiuta la digestione z
puoca lapetito z e cōtraria a
la fleugma tagliādolo z corzo
dēdolo z repugna ali mali hu
mori che corrāo al stōaco cōse
zisce ala adustiōe del focho z a
li soi dolori subuene uelocemē
te gioua al morso deli ueneno
si sopra ifuso. z beuto z odora
to gioua a q̄lli che hāno beuto
opio. iusquiano z simile cose. s
la lauda dice Auicena usā ul
tra di q̄sto laceto ultra li cibi z
benāde z assecuratiōe da pesti
lētiale nocumeto la decoctiōe
de lo aceto diminuisse la soa
frigiditate z ppriamēte admix
to z uno poco de melle ma se i
uno petito daceto boglia una
libra de una passula q̄li nō per
de il sapore z he remossa una
grāde q̄ntità d̄ li soi nocumēti

E le aq̃ el e meglior̃ q̃l
e la che quando e chiara
non ha colore ne hodo
re ne sapore perche queste so
no le passione del mixto ⁊ tra
le altre e de piu legiero pesso
la quale ancora per la soa sub
tilitate ⁊ raritate tosto se scal
da al focho. ⁊ tosto se infreda
alaere. ⁊ in la quale le cosse se
cozeno piu p̃sto ⁊ se dissolueno
⁊ tosto descēde dal stomaco la
soa legiereza se cognosce o per
el peso d̃ quale misura o p̃ la i
fussione de doy p̃ani de lino ni
ti o uero d̃ feltro ⁊ catone niti
do. q̃lla el cuy feltro piu tosto
se diseca ⁊ da poi la p̃fecta ex
cicatione remane piu nitido ⁊
piu legiero e melior̃. ⁊ tra li al
tri elementi la sola aqua ha q̃
sta proprietade che la intra in
la generatione del beuere e d̃l
manzare insopra cio de molte
cosse laqua aq̃sta malicia ⁊ bō
rade ⁊ de la soa origine ⁊ p̃ la
statione del loco ⁊ per il decoz
so ⁊ de le decoctione. ⁊ per a
admirtione dele cosse le aque
de le fonte sono migliore ⁊ la
fonte de la quale exe laqua de
terra e migliore che quella de
la quale exe laarena lapidosa p̃
che e piu humile ⁊ piu purifa
ta ⁊ piu subtile ben che laqua

petrosa sia mēo parata ala pu
trefactōe. ancora laqua e me
gliore che nasce d̃ migliore mi
nera e passa perche laqua che
esce de minera aurea o argen
tea e migliore di q̃lla che esce
d̃ minera del pōbio o de uitro
o de sale o uero alumine ⁊ de
simile cosse. secondo adoncha
ch̃ la minera d̃ melior̃ uirtu d̃
cusi sera laqua nascente di que
le migliore. ne al presēte e mia
intentione de dire le uirtu de
le aque minerale perche q̃llo
apartiene ala parte curatiua d̃
la medicina. ultra de cio le aq̃
che stano ferme sono peiore d̃
le corrēte ⁊ piu tosto altera bi
le in la putrefactione terrestre
⁊ tanto pegiore quanto ch̃ piu
sono iacente de piu spuzulente
⁊ palustrale luto: laqua di pozi
perch̃ e permanente e piu uici
na ale uozagie de la terra e pe
zore che laque dele fontane e
megliore che laq̃ d̃ li paludi n̄
di mēo p̃ la extractōe d̃ laq̃ di
pozi ⁊ agitatōe de laq̃ d̃l pozo
se megliora. ⁊ di q̃sto uiene ch̃
essēdo q̃lchi poch̃ pesi nel pozo
megliorāo laq̃ agitādo la cōtin
uante ⁊ p̃ch̃ ancora sono nutri
ti da uermicelle e p̃te putrescē
te ma una grande q̃ntidade de
pessi la corrūpāo. ⁊ igo li pozi

non hanno cossi bone aque. Et
le cisterne da le quale nõ cossi
frequenti la extractione de la
qua: de le aq che correno sono
megliore quelle le quale corre
no discoperte z euentate z so
no pegiore dele aque conduc
te coperte di pombio perche
prouocano z preparano el cor
po adissinteria z fluxo de uen
tre e sono migliore dele aque
corrente discoperte che corre
no in grande quantitate z in
ueloce corso como sono li fiu
mi grandi z migliore sono ql
le che decorreõ sopra bono lu
to non fetido z non palustre
che quelle che correno sopra
le prede. Auenga dio che alcu
ni auctori dicono il contrario
z non pero bene perche el bo
no luto del fiume corrente pu
rifica laqua z humilia e fala
piu sutile che le prede non lo
fano. Et per questa casone quã
to che li fiumi procedeno piu
distanti da le soe fonte tãto so
no migliori se laqua sia beuta
con lo tempo loro perche tale
aque sono piu mosse e rotte de
la mixtura òl luto z assutiglia
te. ne icõtante sono da beuẽ
tolto ch são dal fiue: ma tolte
e ripose i uno uaso grãd z ripo
sãdose òscẽdẽo le pte lutuose p
laqua. Nel quale descẽso du

cono isieme le piu grosse pte ò
laqua ad residẽtia infondo del
uaso e quella che de sopra la
ipostesi rimane e piu ppinqua
alaqua purissima e piu simile z
ha cõformitate alaqua cocta al
focho che a fato residẽtia de le
grosse parte p la sequestratõe
de la ipostesi impero apressõ de
alcuni auctori e comandato
che laqua del pozo non sia
ad mixta con laqua del fiume
per che laqua del pozo ben
che ella sia chiara z lucida nõ
di meno e cruda e grossa z nõ
fa alcuna residentia e laqua
del fiume ha le parte lutuose
le quale residẽtano in quella
assutigliata: ma con quella ad
mixta e impedito el descẽso z
nõ si fa residentia. z ipero ben
che laqua òl fiume sia meglio
re che laq del pozo nõ di mẽo
ciascũa da pfi sola e migliore
che tute isieme mixte per qste
casone laqua per la decoctiõe
acquista bõtade perche auẽga
che in la decoctiõe serefoluẽo
alcune subtile parte non dime
no per la ebullitione de laqua
la se dissolue z fa rara quello
che in lei fu congelato per el
fredo unde mentre che repossa
no le parte piu grosse pessõno
spargere laqua rarefacta per il
focho z descẽde ale parte iferi

ore che auante la decoctione
nō poteua farlo. Lo focho nō
sutiglia laqua p che de natura
del calido e resolue le pte sub
tile ma se questa le pte grosse
da le subtile donde possono de
cendere in aq natante sopra la
residētia la quale e piu subtile
e piu legiera e piu pura. Ne ob
sta che laqua sia piu grossa coc
ta ch cruda p che sia piu obsu
ra e piu turbulēta p che molto
differēte la diafonita e la opa
cita da la grosseza e subtilita
de lo cristallo e piu lucido e piu
tralucēte che tale aqua e nō di
meno e de piu grossa substātia
le aq de le cisterne ch se coglio
no de le pioze auēga dio ch nō
siano i qlla bontade che laque
de le fonte e ch pstino alcuno i
pedimēto al pecto e ala uoce n
dimēo se i bona quātitate e in
bone cisterne serāo colte sono
de piu electa uirtude pche so
no legiere sūtile meno hūide e
meno iflatiue che le altre e ā
no alcūa stipticitade e cforta
tiōe de mēbri ne noceno al stōa
co ne al fidego: ma piu tosto c
fortano nō di mēo e le da attē
dere ch p la loro subtilitad ad
uiene la putrefactōe pch sono
stato generate i le nebule p la
sublimatiōe de li uapori. ipero
ch qn i la estad sono poch e uē

gono al fundo dele cisterne se
putrefano e aloza e da guardaz
se dala loro potiōe p ch ppara
no ad febre e putrefano li hu
mori del nro corpo ma a tale
putrfactōe cferise con lo aceto
e cosse agre et cōciosiacossa ch
laq sia simplice elemēto o ppin
q ala simplicitade nō si da la soa
benāda pch nutrisca pche laq
n si padise pche la digestiōe e
passiōe dl mixto. ne po laq esse
re reposta i mēbro d la pdita e
resoluta pte i locho del uiuēte
e mai laq cōciosiacosa che sia e
leinto nō si po ouertire i sāgu e
el quale bisogna essere cposto
da quatro elemēti: ma el beuer
delle aque e de altre uirtud p
ch fa liqdo el nutrimento e asuti
glia e rectifica la sua substātia
e fallo penetrare ali mēbri e p
la soa humiditate e frigiditate
restringe lacuitade del calore
naturale o accidētale remoue
la sete e rsolue le schalmāe dal
cof. Et cosli p accidēs di cō la
q cōfortare la nā i la actōe sua
laqua pura noce ali paralectici
spasmosi podagriti e a tutti ql
li hāno co mplexione frigide
noce ala opilatione del fidego
e la soa troppo assūptiōe da po
una grāde e rescaldate faticha
iduce idropisia la decoctōe o ad
mixtione de uino con quella

o uero de mele spumato remo-
ue quasi tute le malicie de laq̃
finalmente e guardarle dal be-
uere de laqua pura e turbida
perche opilla el fidego e gene-
ra la preda nele rene.

E specie quale continua-
mente usamo in cibi e
sapori sono q̃ste peuer
zafrano cinamomo garzofoli
noce moscata zēzeuero z cumi-
no de li quali e bene dirlo in u-
no capitulo. el peuerz cōciosia
cosa che ne sia de tre generatō
ne cioe longo peuerzo biancho
e negro z sono quasi d̃ una me-
desma uirtude nō di imeno ca-
lido z secho e i fine del terzo.
ma alcuni dicono in principio
del quarto oforta il stomacho
adiuta lo appetito prepara la
digestiōe sele usato in debita p-
portiōe cōferisce al nerui ifri-
gidati ala antiqua tosse al pec-
to z dolore de uentre prouoca
la urina lo uso suo pero he piu
laudato nelo uerzo che nela e
state e propriamente a quelli c̃b̃
bāno frigida oplexione.

Z zafrano e calido i se-
cōdo z secho i prio auē-
ga dio che alcuni dico-
no luno e laltro i primo molti
bāno uoluto chel zafrano non

alteri mai humore ānci li con-
serua cō temperantia z rectifi-
ca dala putrefactiōe el mode-
rato uso del zafrano da aiuto
al pecto al pulmo ne z ala dif-
ficultade de lanhelito apre le
opilatione del fidego z auēga
dio che per la soa s̃tipticitade
z caliditate conforta el stoma-
co non de mēo fa nauisia z ab-
bate lappetito perche se oppo-
ne ala acetositad̃ che iduce lo
appetito z alcuna uolta iduce
dolore de testa z beuuto cō ui-
no induce somno z ebrietade
ma el zafrano per la soa pprie-
tade conforta grandemente
el core z inferisce speciale for-
ze de alegrare. illumina li spiri-
ti z dilata li membri ale cosse
exteriore in tanto che alcuna
uolta la molte soa comestione
disparge li spiziti con alegriza
ale parte exteriore abandonā-
do la fontana del calore natu-
rale per la qual cosa alcuni ha-
no d̃ito che riceuendosi una
onza de zafrano ridendo z a-
legrandosi se ueneria ala mor-
te.

Znamomo e calido e
secho in terzo rectifica
ogni putrefactione z
corruptione de humo-
ri conforta el stomacho z apre

le opillatiõe del fidego ⁊ uigo
ra la loro digestiua gioua al
gatazzo ⁊ discaza la uentosita
de del uentre acuisse el uiso p
sta aiuto ala tose ⁊ al peto ⁊ p
la soa tiziacale uirtude siando
beuuto o empiastrato conferi
sce al morso de li uenenosi.

L gaziofolo e calido e
e seco in terzo fa bopo o
dore del corpo acuisse
el uedere cõforta el stomacho e
lo fidego induce appetito ⁊ fa
mitigare il uomito.

A noce moscata e cali
l da e secha in secondo
conforta el stomacho
⁊ la nilza prouoca urina phi
bisse el uomito e fa bono lodo
re de la bocha.

L zenzeuero e calido i
e terzo e secho in segon
do ⁊ i esso e humidita
de superflua. el segnale de cio e
ch presto e carolado ⁊ putrefa
to conferise al fidego ⁊ a quel
li che hãno el stomacho fredo
⁊ ppriamente aiuta la digesti
ua exicando la humiditað lo
ro inducti per li fructi ⁊ humi
lia el uentre e da aiuto al mor
so de li uenenosi.

Umino e calido in ter
e 3o e seco in secondo di
solue le uetositað ⁊ bu
milta el doloze ⁊ extorsione òl
uentre prouoca la uria ⁊ adiu
ta la distillatiõe soa non di me
no el tropo suo uso citria la fa
za anzi li hypocrite butano el
cumino i su le brase ⁊ porgiẽo
la mane e la faza sopra quello
fumo per impalidif e parere a
li homini del mondo ieiunati

A carne de la anedza
l cercha ne lo capitulo
dela carne qui de soto
A carne de agnelo co
l mo de soto nel capitu
lo de la carne

A anguilla in la lra. p.
l caplo del pesce

Ranza i littera .c. ca
a pitulo del cietro

Glio e Ramolazo e di
a to de sopra in lo capi
tulo de lo agrume.

Ane de Anida de o
c cha de anetra e de le u
cielle i lo ca° ò la cãne

Asilico e caldo e seco i
b pria auẽga dio che i q̃l
sia alcũa humiditate n

bõa el e de molte spetie: ma el
e piu laudabile el gazofilato ò
le foglie minute ⁊ la soa semẽ
za ha uirtude cordiale ap le o
pilatiõe òl cerebro ⁊ òle narise

o manzato o odorato. alegrā
l'anima la soa odorazione cōfe
rise ale moroide. ⁊ al tremore
del core el supfluo suo uso non
e laudabile perche genera il sā
gue turbido ⁊ melanconico ⁊
ad alcuni induce graueza d te
sta. iniustamente pero e uitupe
rato el basilico che de le soe fo
glie se generi scorpion: ma co
mo uole Galieno se trouano li
scorpion apresso al basilico n̄
perche se generano de quello.
ma perche uoluntera corrano
al suo odore.

A boragine e calida ⁊
humida in prima ⁊ he
una de le specie de la
bulgosa letifica el cōr ⁊ la sua
substancia mundifica el sāgue
data a beuere con uio cura el
tremore del core ⁊ conferisce
ale soe passione. ⁊ cocta cō aq
⁊ con melle presta adiuto ala
vulceratione de la boca ⁊ ala
tosa ⁊ asperita del pecto gene
ra laudabile sangue gioua ale
disposirione melanconice luso
suo ⁊ de li soi fiori e laudabile
in cibi ⁊ in insallata.

Uglosa e dicta lingua
bouina ⁊ e in uirtude
de la boragie nō di me
no Auicena cred che nō si tro

uī apresso ā no i: mā usamo du
na herba simile a quella.

Abieta e calida e secha
l i prima. nō di meno el
ha parte frigida ⁊ hūi
da ⁊ aperitiua dele opilatione
el uentre alquāto solue ⁊ tene
lubrico se ella se māza con laq
de la pria decoctione: ma bu
tata quella ⁊ recocta restringe
el uētre el suo nutrimento epico
lo ⁊ non laudabile e per una
soa salsedine noce al stomaco
mōdificando. ipo e da manza
re con le specie dolce ⁊ con lac
te de amandole.

Utiro e calido ⁊ humi
do i primo che molto
inpinguatiuo nutrimē
to nō di meno el suo superfluo
uso debilita el stomaco ⁊ ppa
ra la fleumatica infirmitade
se i cibo fusse meschio cō amā
dole e zucaro matura el catar
ro ⁊ conferise ala tosse frigida
e secha ma quando el pecto e
uncto con el butiro schieto el
fa grande gic uamento al stoma
co ⁊ al sputo o vomito sangui
neo ⁊ sanioso conferisce ancho
ra ala morsura deli uenenosi ⁊
receuerlo e una tiriacha a qlli
che hāo riceuuto ueneno i be
uanda.

c

L cietzo ha quatzo di
e uerse parte la soa corti
ce e i prio calido anega
dio chel se dica ch' sia calido z
seco i fo la sua polpa e fzedra z
humido in prima ben che se di
ca che la sia calida z la soa ac
cetositade frigida z seca in ter
cio z la soa semenza calida i pri
mo e seca in secudo. la soa sem
za e scorza sono cordiali z fao
laia iocuda z simelinte la soa
accetositade conforta el core z
maxiamete quando fusse distem
pato al caldo la soa cortice fa
la boca odorifera z la pfua da
la putrefactoe deli hūori z fa p
modo che ponēdo la scorza se
cha fra li pāni senza polpa la p
serua dale camole illesi la soa
polpa e cruda z inflatua z ma
la al stōaco z d difficile digestō
ne ppara li dolori d' uētre ma
cōfecta cō melle o zucharo e d
piu facile digestōe z oferisce al
gintitore z al pulmone la sua
accetositade cō qsto chel ofor
ta el core z restringe il fluxo d'
uentre z lo uemito colexico p
para lapetito extigue la grand
scalmana eli calori febrili de
lui se fa sizopo de grande laud
in cure ad pseruatōe d' le febre
pestilēziale. lacetositade soa pe
zo noce ali nerui z he mala al
pecto. nō di meno lacetositade
soa cioe. del cietzo frega da so

pra le impetigine pane z lenti
gine de la faza presta giouam
to ala soa remotioe z qsto se d
mostra p uno pāno ch' sia ama
chiato dingioistro z sia fregato
suso cō la acetositade del cie
tro lo fa ritornare al pristio co
lore la semenza del cietro z la
soa scorza o ch' sia beuuta o ch'
de qlla se unga el male ha pro
prietade cōtra ogni ueneno le
pome che se chiamano aranze
z limoni in le soe acetositade
hāno similitudie d' lacetositad
del cietro le soe scorze z le sem
ze non sono de tāta uirtude co
mo qlle del cietro.

L cotogno e fzedo i pri
e mo e seco i secudo el q
le qndo nō e maturo p
fectante graua el stōaco z e d
difficile digestōe e qle che sono
mize o accetosē son nociue bē
che al fluxo del uētre le acceto
se siano migliore z lo meglior
modo che sia migliore ad mā
zarlo e de tagliarlo p mezo d'
mezo cauā le arme z farle al
quanto concaue z impire poi
le concauitade di melle o de
zucharo. Et poy se meti al fo
cho in suro le braxe cercō dā
dolo prima dintorno o de luto
o de stopa infusa in aqua. acio
che de nisuna parte gli possa i
trañ altro humore z p qsto mo
do cocto e mangiato cōferisse.

molto al stomacho ⁊ induce lo
appetito. Et lo suo siropo remo
uela ebrietade sel se riceue do
po il māzā. Cōferisce ala asma
⁊ al pecto ⁊ lenisse laspitade dī
gitor ⁊ dīa cana dī polmōe ⁊
ppriante la mucilage dīa soa
semēza prohibisse el sputo del
sangue. El cottogno pī stesso e
stipticho ⁊ quando el se riceue
ad stomacho auante el cibo cō
forta el stomacho ⁊ stringe el uē
tre e quādo se riceue dopo pa
sto el fa bono sigillo ne lo sto
maco ⁊ p la soa stipticitade cō
prime el cibo ⁊ solue lo uētre e
sel se māza i grande quātidade
el fa descendere il cibo indigel
to e questo quasi una comune
regula di cibi stiptici ⁊ presi in
āti pasto stringono el uētro. Et
da poy el pasto lo fāo passatiuo

A castagna e calida in
l primo ⁊ secha i secudo
ella be de una bosa ⁊
grande nutritione se ella e ma
sticata beī ⁊ se ela se padise be
ne ingrassa ⁊ conforta lo appe
tito. Ma ella e de meliore
nutrimēto se la castagna se mā
za con zucharo o cō melle da
quelli che hanno le cplexione
fleumatice le castagne sono de
dura digestionē ⁊ infiano el nē
tre generando alcuna uētosita
de ⁊ alcuna uolta inducano il

dolore del capo p la difficulta
de de la digestionē ⁊ p la loro
fumo itade richiusa nel stoma
co la assatione loro remoue il
suo nocumento ⁊ stipticitade p
che li soi corpi sono rehumec
tati ⁊ lenificate acio che orem
pri la sicitade del pecto ⁊ del
corpo ⁊ prouocano la urina se
si ifundano i aqua tepida alcūi
deli auctori biasmano la casta
gna che in lo suo nutrimento
ella e simile ala gianda. Donde
dicano che le castagne nō sono
nutrimento da homēi. Ma
piu tosto da porci.

Risomule o uero mo
g gnaghe o pfiche picini
ne sono frede ⁊ humide
in secondo generano grosso ⁊
uiscoso fleugma ⁊ lo uentre in
fiano ⁊ commoueno el suo nu
trimento e d una ueloce putre
factione impo che te ppara ad
febre putride. Non dime no
la soa infusione remoue la sete
⁊ gioua ale febre acute. Sono
conueniente al stomacho con
fortandolo piu che non fanno
le persege. Ben ch alcuni dico
no che noceno al stomacho ex
tinguendo el calore naturale ⁊
e uero del stomacho fredo. Et
lo mō de corezere el suo nocu
mēto e ch de auāti el cibo e da
poy esse sia receunto laniso ⁊ la

Mastice con il uino puro ue
chio ⁊ odorifero o uero uua
passa ⁊ quelli che hanno el sto
macho freddo pigleno, melle. Et
se si piglano da poy el cibo so
pra natão al stomacho ⁊ se cõ
uerteno in putredine .

L capparo e calido ⁊
e secho in secondo ⁊ he
de piccolo nutrimento
conferisce ala strictura del pec
to ⁊ apre le opilatiõe de la nil
za e del fidego. Et ppriamẽte
ofoita la nilza e la clarifica e
uacuando da essa le materie
grosse ⁊ melanconice prouoca
la urina amaza li lumbrici ⁊
excita el coito ⁊ ha uirtude ti
riacale otra el ueneno ⁊ luso
suo cõ lo aceto e molto lauda
bile al tẽpo pestilente ⁊ laceto
correze el suo nocumento .

La zuca e frigida ⁊ hu
mida i secũdo el nutri
mento genera fleugma
tico ⁊ puoco ⁊ uelocemẽte des
cẽde fa humidize el stomacho
extingue la sete subuene ale ca
lide cõplexione ale frigide e cõ
traria. Non dimeno la natura
de la zuca e generare tali hu
mori q̃le sono le cosse gli sono
admixte cõ calide cosse genera
humori calidi ⁊ cõ fredì fredì

Et cõ el uino di cotogni o de
pome granate ⁊ con agresta e
bona a quelli che hanno cõple
xione calida extinguendo la se
te ⁊ refrigerando el calore na
turale ⁊ con spetie ⁊ melle con
ferisce ale complexione frede
la soa menestra conferisce ala
tosse ⁊ al dolore del pecto per
la frigiditate. El stomacho ⁊ li
interiori ifrigida ⁊ alcuna uol
ta genera dolor de corpo Ma
se da poi la soa elixatione sera
spremuta el se romane la soa
superflua humiditate. Et cossi
se pora condire cõ suco de agre
sta o con specie secondo la indi
gẽtia de la complexione. Et de
questa preparatione se rende
mẽo putrescibile pche la zuca
da p̃li genera hũore freddo ⁊ fa
cile putrescibile extingue la
dore d̃ la urina ⁊ se la prouoca
⁊ maxime la soa semenza .

L cucumero e frigido
e ⁊ humido in secondo
humori grossi ⁊ duri ge
nera ⁊ he de difficile digestiõe
⁊ tarde descende del stomacho
⁊ e disposito a putrefactione
de humori donde excita febre
putride . El cibo chel troua ne
lo loco de la bocha del stoma
cho incrudisse acio nõ si possa
ptize del stõacho . Remoue la
sete extigue la acuitade del ca

lore febrile la soa aquositate .
la polpa ⁊ la semēza soa prouo
cano uzina . ⁊ extingueno el
suo ardore el suo ardore fa ⁊
uiuiscere quelli che hāno la sin
copi calida ⁊ la soa radice fa
uomito . ele foglie soe conferis
cono al morso d'l cane rabioso

Citruli sō molto sile ali
cucumeri . ma generāo
humori piu fredi ⁊ piu
grossi ⁊ piu noceno al stōaco ⁊
sono de piu lōga digestiōe . li ci
truli crudi discorrēo p le uene
⁊ disponēo el corpo ad lōge fe
bre . ⁊ ociosiacosa ch fano tro
po lōga demora nelo stomaco
noceno piu ala nezuosita d' del
stomaco . ⁊ lo suo spesso uso pre
para a corruptione de ueneno
si humori . la sua medulla gene
ra piu perfetto humore . le soe
uirtude ad extinguere la sete ⁊
ad prouocatione dela uzina ⁊
acuimento de febrī sono simile
ale zuche .

Crese sono frigide i pri
cipio ⁊ humide in . secō
do ⁊ sono de tre specie
cioe dolce acetose piccole ⁊ a
cetose grande dolce ⁊ acetose
grāde generāo mali hūori gra
uano lo stomaco ⁊ le iestine ⁊
aptissime a putrefactione ⁊ ge

neratōe de uermi dōde pparāo
li corpi a febre putride le acce
tose grāde sō de pegioř q̄litate
⁊ iducāo mazoř graueza ne lo
stōaco ⁊ acetose picinie gene
rano migliori hūori ne hāo tā
to delo humido putrescibile . ⁊
participano de alcūa stipticita
de reprimeno la colezza extigue
no la sete ⁊ inducono appetito
⁊ migliore sō q̄lle che son sech
⁊ se reseruano in uso del suo su
co sechato al sole ⁊ conseruato
in uno uaso uitreato se fa bon
sapore sel se distemperā cō ace
to o con suco d' pomi aranci o
agresto ⁊ questo icita appetito
fra tuti li altri losēgeuoli sapōi

Cicero biancho ros
so ⁊ negro . el biancho
e calido in prima e se
cho nelo principio del primo .
ben che alcuni dicano chel sia
humido . el rosso e piu calido ⁊
piu secho del biācho elo negro
del rosso . Lute queste specie so
no de migliore nutrimento ch
le faue hanno non di meno la
dispositiōe inflatiua ⁊ lo negro
e de meliore uirtude che lo ros
so ⁊ lo rosso che lo biancho .
Clarificano la uoce giouano
al pecto . ⁊ la magiore parte so
no de bono nutrimento ⁊ d' la
farina deli cieceri se ne fanno

forbiciunculi i la dispositiõe del
pecto ⁊ se deo cocere cõ laqua
i la quale sono stati in melle ⁊
denno esser maziati cõ lo brodo
de la soa prima decoctiõe p ch
nelo brodo e la uirtude meglio
re del cicero li ciceri remoue
no la opilatione del fidego ⁊ d
la nilya producono bono ⁊ ui
uido colore i la carne rompeo
la preda ne le rene ⁊ nela uesti
ca puocano la urina ⁊ noceno
ale piage dele uie dila urina ge
neraõ sperma ⁊ icitano el coito
⁊ scaciano dal corpo li uermi:
zucharoli. El cicero uerde ge
nera supfluitade nello stomaco
⁊ i le intestine ⁊ fa tristo odore
dela bocha. Et la ciserghia ha
la uirtude di ciceri bianchi. Li
ciceri negri ale opilatiõe ⁊ rom
pere la preda ⁊ ad descaciare
li uermi sono migliori ⁊ li bian
chi i a crescere la materia del
coito ⁊ in prouocare la urina
sono migliori la lotiõe del bro
do de li ciceri mundifica la co
dega da la rognia e dal prurito

Auerza e de molte spe
cie ma el domestico q̃
le usano i cibo e calido
e seco in primo genera sangue
grosso ⁊ melanconico ⁊ alcuna
uolta fa uedere mali somni ⁊
lo nutrimento suo e pocho ⁊ no

ce alquato al stomaco ma dde
dose cõ carne grasse o galina e
de miglioze nutrimento ⁊ le ca
ule del uerno sono meglioze
che quelle de la estate ex pur
ga li humori fleumatici dal
pecto lenisse el gintitore ⁊ clari
fica la uoce la sua semenza cõ la
qua d li lupini amaza li uermi
la uerza se la se maza cõ il pmo
brodo fa lo uentre lubrico ⁊ p
uoca urina la sua substantia e
corpulenta ⁊ gitato uia el pmo
brodo ostrenze el uentre per la
seconda decoctione ⁊ maxima
mente se cõ esse uerze sia cocto
al quato de formaghio ueghio
como dsopra e dito de la bieta
la sua decoctione ⁊ la soa seme
za retardano la ebrietade ⁊ la
remoue ⁊ questa raxõe assigna
aristotile neli soi problemi p la
uirtude soa diuretica puocado
la urina ⁊ fa prouocare el uino
ala uia de la urina ⁊ lubricare
dónde mancha tanta caligino
sa euaporatione al cerebro ch
causaua la ebrietad el suco suo
cõ uino cõferisce al morso del
cane rabioso. Nõdimeno q̃sta
herba quale dicemo caulo e p
priamente brassica. Lo caulo e
una generatiõe duno nome de
ciascuno germie astile d ciascuna
heba p lo q̃le cresce i alto ⁊ pch
la brassica a p la maior pte q̃sti

ma dē
galina e
o z le ca
megliore
le er pur
atici dal
ore z clari
nēza cō la
a li uermi
cō il pmo
abrico e p
abstantia e
nia el pmo
ntre per la
e marima
se fia coco
thio mechio
de la buta
la so a semē
rietade e la
rōe assigra
oblemi p la
a pmo cō
are el nino
e lubricare
na caligino
cerebro ch
el sacro suo
moso del
emo q̄ta
caulo e p
o caulo e
nome de
cascia
to e pch
pte q̄ti

cauli p li quali cresce z germi
na in alto che sono migliori p
te brasiche z si se ha contracto
la denominatione de cauli co
mo appar per plinio z per li al
tri docti simplicissimi in lingua la
tina. impero li uulgari noiano
le altre herbe in numero singu
lare brassica in plurali caulo.

2 caseo o formagio al
e cuna uolta d lacte z al
cune uolte se fa di ser
quale se dice recocta. el caseo e
diuersificato secōdo che le fres
cho e uechio z secōdo che le sa
lato z nō salato. el fresco e fze
do z hu mido in terzo ben che
alcuni dicano in primo. et lo
salato secho ha caliditate z si
citade in terzo. z lo salato z nō
seco la uiziude mediocre tra lo
fresco z lo uechio. q̄l caso e me
gliore che declina quidalcuna
suauitate z dulcedine z che n̄
sia tpepo sallato e che sia mezo
tra el duro e lo molle. e tra el
uiscoso z fragibile pch el caseo
de q̄li extremi e catiuo. z la bō
ta del caseo se uaria secōdo la
uazietade deli aīali dali quali
se caua el late como se dice nel
capitulo del lacte. se uaria an
cora secondo le regione z secō
do la diuersitate dele herbe q̄
le usano le bestie che lactano.
el caseo fresco e bono e de mol

to nutrimento z impinguatiuo
z e bono cibo a q̄lli che sputāo
sāgue dal pecto z fa giouamen
to al pecto idest al stomaco bē
che alcūi dicāo che nō oferisce
ale frigide complexōe. el caseo
uechio e de diffile digestione.
z e grauatino e catiuo al stōa
co z q̄lli che lo usano molto in
correno nel dolore del uentre
z e de poco nutrimēto. z facil
mēte ouertibile i hūori colerici.
e lo uso suo fa smagrire el
corpo. la recocta e peggiore ch
caseo fresco. e che i caso mezo
salato z e de migliore nutrimē
to chel caseo uechio. el caseo
genera la p̄da i le rene. z la ue
fica z maxie che e hūido. e mā
zandose cō cose diuretiche che
fāno penetrare a q̄lle uie e cosī
ācora fa putrificare le iūcture
di gotosi. z chi fusse disposto a
la generatōe d le ranele e da la
p̄da se die guardaī dal forma
gio pch cosī comouedēo la az
gila o vō treta o terra uiscosa
ouertisse p la decoctōe i matōi
e prete cosī se genera le arenu
le i le uie deli urine p li hūori
uiscosi e grossi p lo aduzēte ca
lore le quale unite insieme se o
stituisse la preda. z la generatō
ne de tali humori uiscosi. el ca
seo e aptissimo z propriamen
te con machazoni lasagne z

māzare de pasta. El caseo ue
chio rustito o pesto e lauato al
cuna uolta cō aqua rosata res
tringe el fluxo mirabilmente. Et
ben chel caseo sia de questo no
cumēto. Nō dimēo pigliando
sene una pocha quantitate da
poy el māzare corrobora z con
forta la boca del stomacho z d
ā llo e bono sigillo. Reprime
lo ascenso de li fumi al capo.
La facietade z lo fastidio de li
cibi dolci z unctuosī proueni
ente remoue.

Et ue cōturbati reueren
tissimo padre chel ca
seo uisita cōssi familiare
per che per la longa cōsuetudie
z auiditate de lo appetito a
quello ui tolle una grāde parte
del suo nocumēto. Et como in
le rēgule generale edito el cibo
cōsueto z ch cō appetito se rice
ue si bene sia male genera mi
liore sangue che nō fa el cibo
piu laudabile z nō māzato cō
tanto appetito anzi la cōsuetu
dine da pueritia del manzare
e de tanta uirtude che lo uene
no z medicina uenenosa se con
uerteno i bono sangue. Donde
apreso a quelli de india quādo
aueano alcuno catiuo signore
o Re nutricaueno pute de her
ba dicta napello quale e uene
nosissima. Incomenzando da

picola quātitate z otinuando
poy p tale consuetudine māza
ueno i loco d cibo dicta herba
z tuti quelli Re o signori che
aueuāo coito cō loro moriuāo.

A carne tra tuti li cibi e
de optimo nutrimento
cōforta el corpo corrobora
z ingrassa z lo suo cibo e de
propinqua cōuersione i sangue.
Et ipero quelli che mangiano
molta carne z propriamēte cō
il beuere del uino incorrenno in
repletiōe per la quale cōssa abi
sognano spesso de flobotomia
o uero de medicina solutiua se
cūdo la oportunitade la bonta
de z la malitia d la carne se ua
ria p molti modi li āli bisogna
intendere p la cōseruatione de
la sanitade. El primo modo se
fēceue p la differentia del sexo
El segundo modo se piglia p la
differentia de la castratiōe. El
terzo per la differentia de iuue
tude z de la uechieza. El quar
to per la differentia de le regio
ne done habitano z de li lochi
z pasculi che hanno. El quinto
p la differentia de la grassiezza
z magrezza z de la sanita z ifir
mitade. El sexto p la differentia
de li tempi delano in li quali
se manza la carne. El septimo
per la differentia delo artificio
z del modo de preparare e del

cocer. Loctauo p la differētia
de le specie de li aiali secondo
la loro ppria natura. El nono
p la differentia z dinerſitate
de li membri. La prima dif
ferentia. Lonciosia coſſa che
ogni masculino ſia piu cali
do e piu ſecho de ciaſcuno fe
mella de la ſua ſpecie ſe uaria
ra la ſoa bontade de la carne
ſegondo el ſexo Apreſſo ala ua
riatiōe d la natura de le ſpecie
de li aiali. Et ben che per la
maior pte la carne d li maſchi
ſia piu laudabile de la carne d
la femella. Nō dimēo i alcune
ſpecie la carne de la femella e
piu laudabile como la carne d
la capra p riſpecto al becho z
la carne de la galina p riſpecto
al gallo. De la ſecōda differētia
uedemo li aiali caſtrati eſſere
melior ch li maſchii z le femel
le de quelle medeſime ſpecie p
che li maſchii caſtrati ſono me
gliori ch le femelle p la natura
maſculina z meliori ſono che li
maſchii p che la caſtratione re
mete il calore naturale z ſimel
mente la ſicitude z ad uno tem
peramento de ſpecie ſe reduco
no li aiali caſtrati pche bē che
aſſimigliāo ali maſchi nō ſono
pero offeſi dal coito perche co
mo dice ariſtotile in le parte d
li animali .li aiali che uſano
molto el coito toſto ſe iuechia

no z le ſoe carne exicāo z ſe in
durāo z acqſtano la natura d
la uechieza. z p oparatōne ale
femele nō ſono offeſe dal par
to o dal ouizā. noy uedemo le
capre uache pegor z ſimili aia
li nō pturienti che hāo melior
carne che quelī che parturiſco
no z le galine non fano oua eſ
ſere migliore. z impero ſe dice
che le galine che non fāo oua
eſſere meglio z ipero ſe dice
che le galie ſono miglioī nelo
uerno che de tuto laltro tpo d
lāno pche nel autūno p la ma
iore pte laſſano de fare oua. e
p qſta caſōe le femelle deli aia
li ſono ācora meglio caſtra
te che nō caſtrate como appaī
nele ſcroffe caſtrate z galine
che ſono chiamate caponeſſe.
Nō dimeno li animali caſtrati
p eſſer debilitato el pprio calo
re multiplicano humiditade z
grafezā nō molto bene digeſte
le qle alcuna uolta ſono d ma
le nutrīmēto dela terza differē
tia nuy manifeſtaīte uedemo
la etade d li aiali oferir molto
ala bōtād d la carne La pprie
tade d li aiali e hūida z quā to
piu ua iuechieza e piu ſeca bē
ch alcūa uolta p una accidēta
le hūiditade ſe poteria ihūidir
qlli aiali chel a loro naturale
complexōe e ſecha ſono melio
rā in quella etade . in la quale

la loro naturale complessione
e siccitate e temperato con la hūi
ditade de la sua etatiua cōple
xione. e così uedemo ch̄ la car
ne caprina ⁊ bouina e meglio
re in la età lactatiua pche la
sua naturale cōplexiōe e siccita
d e cōtemperata cō la hūiditad e
tatiua ⁊ puerile cōplexiōe che n̄
accade così deli aiali che natu
ralmēte hāno hūida cōplexione
⁊ ipero dicemo che lo agnello
⁊ lo porco i lo tēpo de la lacta
tione sono d̄ male grosso ⁊ hūi
do nutrimento grauāte el stoma
co pche la naturale cōplexione
se adiūge cō la hūiditade etati
ua ⁊ puerile cōplexiōe. ma an
dādo la etade piu inanti la lo
ro humida naturale cōplexiōe
nelo loro etatiuo discorso se cō
tempera a maggiore siccitate. ⁊
ipero ap̄sso ali medici ⁊ ppria
mēte ap̄sso ali arabi doue n̄
e molto in uso la castratione d̄
li moltōi e molto cō grāde lau
de exaltata la carne d̄ lo agne
lo de uno āno d̄nanti ala poli
tōe. ogni carne de animali ue
chii e pessia e d̄ difficile digestō
ne ⁊ de mali hūori e simelūte
de animali che escano del uen
tre o de proximī al parto. ⁊ li
uceli denanti che siano nate le
bone piume generāo hūori pu
trescibili al stōaco ⁊ abomina

bili a tutto el corpo. de la q̄rta
differentia nuy uedemo li ani
mali essere migliori secōdo la
diuersitad de le regiōe como e
de lochi mōtuosi ⁊ saxosi ch̄ p
ducono migliori castrati e de
subtile e piu legiere e piu sapo
rite carne che le maritime e lo
cōtrario e dele regiōe palludose
de miglior herbe e pasculi se p
ducono meliori humori e late
e carne. ⁊ tāto meliore carne p
ducono li aiali quāto che hāo
piu proportionati cibi ala loro
natura dōde dicemo che la car
ne porcina de giāda sia meglio
re che q̄lla d̄ le herbe e li capo
ni e galine essere migliore che
son nutrite d̄ formēto o de me
glior che q̄le sono nutrite d̄ her
be o de crusca. dela q̄nta diffe
rentia li aiali absolutamēte che
tēgono el mezo tra la grassenza
e magrezza sono meliore dele al
tre pche molta grassenza abbate
lappetito debilita el stōaco ipa
za la digestōe ⁊ ppara el corpo
a mali hūori dōde a cautela d̄
le carne grase se die elegere la
piu magra p māzare e de la cā
ne magra la piu grasa. d̄ la sex
ta differentia li aiali calidi son
meliori nello uerno eli fredī ne
la estate. dōde la carne porcia
ap̄sso a quelli che lo appetito
nō li cōtradice e migliore nela

estade che nelo ueruo p la soa
humiditate eli pipiõ sono me
gliori ne lo ueruo che in la esta
de ele q̃glie sono migliore nelo
autũno ch i la primavera eli v
celli picinini quãdo nidificão ñ
sono boni ma nelo autũno q̃lli
ch se nutricano de fighi z vne
sono migliori z li dordi sono
megliori ne lo vno mētre ch ñ
si exercitano tãto i uolar nel tē
po ò la neue p ch vano p terra
appresso ale radice ò li arbori
cerchãdo vmicelli p el loro pas
to de la septima diferētia grãde
diferētia z diuersità acq̃tão
le carne òl modo ò apparichia
si le cãne grase e melio ò rustir
le che alexarle. z ãcora son me
liore butãdole sopra la uiuace
brasa acio ch la sua supflua hu
midita discorza e se resoluta so
pra li carboni e diuēti piu sech
le carne magrissie e melio de a
lexarle ch de rustirle acio ch la
soa siccità ò se cōtēperi cō la lo
ro hūiditã aq̃a. le carne ch tē
gano tra la graseza z magreza
se possono rustire z alexire co
mo se uole fo la nã òlo aiale e
delo appetito ò q̃lo ch la amā
zare. z de alcũ aiali son le soe
carne migliore rustite como ò
porci z altri aiali hūidi z de al
cũe sō meliore alexate como sō
le carne bonie z ò li altri aiali

sechi z carne frite e carne cucī
nate i una pignata o uaso ane
gato e stufate sono como meze
in vtute tra le alixate e rustite
auēga dio ch le frite são piu p
pinq̃ ale rustite z i lo brodiolo i
la pignata cucinate ale lixate
z eda guãdar ch le cãne rustite
ñ são fortemēte cobopchiate
anzi são lassate discopte ch q̃n
do le carne rustite se copno tro
po e ch ñ possano euaporare se
uertēo i uērosità como vogli
no li auctori z se e p experiētia
uēduto e trouato le carne rusti
te sono ò meglio e magio nū
trimento z piu oueniente ali corpi
robusti z ò piu difficile digestō
ne z generão piu seco nutrimento
che le alixate pch le carne ale
xate sō piu hūid ò la hūiditã
aq̃a z acidētale bē ch le carne
rustite são piu hūide de hūidi
tade ppria ch le alexate. z ipo
ele piu de nutrimento in le carne
rustite ch i le allixate. la cãne
rustitata se coce in la soa hūidi
tade z la alixata i laltani ch ca
ua la soa hūiditã. dōde la cã
ne allixata se rēde piu secha ò
hūiditade ppa ch la rustita ne
la cãne da rustire se di iotinēte
aproxia ale braxe z grã focho
pch fão la crosta itēpestia z si e
ipedita la penetratōe del calor
ale pte itrisce e la òcoctōe de

le parte centrale. impero disse
aristotile ch' era piu artificiosa
cossa lo arostire che lo alizare
in sopra de cio le carne oltra le
loro proprie nature acquistao
uirtude tale quale sono le cose
co le quale sono odite. de tutte
queste regule e d le altre lassia
mo de dire qui p casone d bre
uitade la experiēza ne fa testi
monianza. de la octana diuer
sitate el e cosa chiara che alcu
ne specie d aiali hao migliore
carne luna che laltra assoluta
inte tra li aiali uolatili el e me
gliore la carna de la starna o
farano e galina. e tra li aiali
siluestri el capriolo e lo porcho
singiarzo giouene. iante la po
lutione e simelmente i li me
mbri e differētia pche sono meglior
carne quelli di testiculi. e de le
mamelles che del fidego e de li
altri me
mbri. e acio che de qsta
octaua differētia o diuersita
se abia noticia se meterao qua
si le uirtude de sciascuna specia
de aiali comestibili e de li soy
me
mbri. e pria icomezano dala
starna como dal piu nobile la
carne dele starne e d le piu sub
tile e piu legiere carne de tutte
le altre uselle. e declina a tēpa
mento igrassa el corpo oforta
el core e cura la sua debilita
d oferise al fido al stoaco e ala

idropesia e fa augmēto i coito
e a qsti che uoglio essere guar
dati co simile regimēto e piu co
ueniente e meliori sono li soi pu
li. la carne de la pdice pche la
pdice e specia de starne. auēga
dio che alcui dicao altramēte
da bono augmēto nelo cerebro
e nelo itelecto excita el coito.
e augmēta la sua matēia. la car
ne del fasiano auēga dio che
auerois uoglia che sia la melio
re carne de tute le altre ucielle
niente di meno in bōtade e me
za tra la starna e la galia. la cā
ne de li galli el e migliore qlla
de qlo gallo che nō cāta e che
nō ha fato coito. e de la carne
de la galia e migliore che nō a
ācora fato oue. migliore e qlla
ch' e rustita nel uētre del capre
to. e alcuni deli antichi aucto
ri lodao li caponi essere melior
de tute le altre carne uolatiue
e la carne di pulli fa augmēto
nelo cerebro e nelo itelecto e
lo pullo maschio e melior d la
femella. la carne de la galia co
forta el pecto rrene el fluxo d
l sangue d l naso clarifica la uoce
el igrassa el corpo el brodo d
l galo uechio e solutino e beuto
oferise al dolore d l uētre la car
ne d la cotirice d lei se teme el
spasmo pch mazo alcua uolta
lo eleboro beba uenēosa e spas

mo ⁊ alcuni antichi dicono el
suo nutrimento essere optimo
⁊ generatiuo de sperma d'la co
turnice e dela quaglia tra li a
uctori e grand discordantia li
periti apresso le istoria dela li
gua latina intende p li coturni
ce le quaglie e cossi ha iteso el
translatore d' Auicena nelo ca
pitulo de coturnice scriuēdo le
proprietade dela quaglia ch' d'
quella se teme el spasimo pche
manza lo eleboro. e molti auc
tori per la coturnice intendēo
uno ucello mazore dela p'dice
con le penne pincte ⁊ e in bon
tade dele carne de la perdice d'
la carne deli columbi. li pipio
ni sono calidi ⁊ humididi super
fluamēte et quelli che comen
zano a uolare sono d' piu legie
ro e migliore nutrimento. non
di meno li pulli di collūbi mol
to se conuengono ali fleugma
tici ⁊ ali colerici se deno cōdi
ze con lo agresto o uero con si
mile cose alterante a frigidita
de li columbi uechi sono de
dura digestōe e d' nutrimento
nō laudabile de la carna dela
tortora. alcūi dicono che la cā
ne d'la tortora e p'dice e d' cōle
oditōe ⁊ errāo el suo nutrimento
e, stiptico e mirabilmente ofezisce
al fluxo del uentre. Auicena
lauda la carne de la tortora

esserē migliore de tute le car
ne uolatile ⁊ si se dice in arabi
co duraz uel alduraz. E questo
e che in la regione de auicena
sono migliore che in italia co
mo dicono alcuni che habita
no li o uero per che la tortora
per soa proprietade conforta
el cerebro ⁊ la uirtude intellec
tiua ⁊ fa augmēto in coito. La
carne de la passera e calida e
de male nutrimento e de diffi
cile digestione ⁊ cōmone luxu
ria la carne de la lodola e persi
stiptica. Strinze il uētre ma el
suo brodo p la soa nitrositate
quale ha contracta nel cuoce
re fa il uentre solutiuo. La car
ne de la anetra e piu calida de
tute le carne uolatiue domesti
che conferisce ale frēde cōple
xione e noce ale calide se non
si altera per condimenti frigididi
ingrassa. Resolue le uentositā
de ⁊ clarifica la uoce. E quan
do la carne soa se padisse e de
grande nutrimento ⁊ propria
mente el stomaco o uero il suo
grisillo. La carne d' locha e piu
freda de quella del anetra e da
quella he pochiā diferētia ⁊ le
migliore parte de quella sono
le ale el pecto o uero el uentre.
La carne de la grua del pauōe
del struzzo e deli grādi ucielli so
no de grosso nutrimento ⁊ de di

facile digestione ne p nutrimento molto concedete la carne de li ucieli uolatili aquatici che u sano e stano in li lachi fiumi z prati aquosi e grossa e genera supfluitade z lo suo uso n elaudabile li ucieli minuti sono de bono nutrimento z propriamente quando nō fano nido e che sono grassi. E de questa cōditiōe he il dordo ma se temme de la comestōe del suo stomaco o vō grifello p ch alcuni dicono chl manza el Napello che e herba uenenosissima la carne de la quaglia e calda z humida ma al tēpo de la primavera quādo le quaglie tornano da noi e melanconica e secha e d male nutrimento ma in lo autūno quādo ella e grassa psta bono nutrimento z se fa d facile digestōe augmēta el coito e la soa materia. de la proprietade de la quaglia e piu da credere quello ch di sopra e ditto dela coturnice la carne del capriolo e d la carne siluestra piu laudabile e de bono nutrimento e de poche supfluita d auēga dio chl sangue generato da quella tēda aqual che melāconica la carne del lepore e de oplexione secha e frigida. Ben ch in alcuni lochi se dica ch sia de oplexione calida z de bono nutrimento ma e generatiua de humori melāconi

ci piu che quella del capriolo e lo suo caghio e cōstrictiuo del uētre z e tiziaca ad ogni uenēa e lo cerebro de lepore fa presto nascere li dēti ali puti. la carne del capreto e una migliore carne ch sia d le domestiche quale n ha secho alcūa admixtiōe de malicia. Saluo se nō he molto ppinqua al parto p ch alora el la ha in si una uiscositade z humiditade supflua z mentre chl capreto e grāde e grasso la sua naturale oplexiōe secha e cōteperata de la humiditade etatiua z p qsto genera legiero subtile e tēpato sangue. Ne ei cōueniēte a quelli ch molto se affatichāo p ch tosto se resolue p la sua subtilitade e tenerezza de la substātia d nutrimento ch se genera d qlla. la carne di moltoni castrati e meglio ch la cāne d li agnelli genera molto z bono sangue ella e calida z humida z qsi dclina a tēperamento como fusse giouene li decrepiti como di sop se diceua sono pessimi. la carne bouina e feda e secha e d difficile digestiōe z genera nutrimento grosso torbido e melācoico z pparatino a febē qrtāe noce ali rognosi z leprosi la carne uitellina p la tēperāza d la eta d como di sop se diceua e qsi d uno bono e tēperato nutrimento la carne porcia se varia

in bontade e malicia como le
altre carne secondo la variatō
ne dele etað ela e molta humi
da e uiscosa el nutrimēto suo e
bono ⁊ e molto conueniēti ali
corpi robusti piu che ali òlica
ti pche le de tarda resolutiōe .
ma p la sua uiscositade noce a
li paraletici e gotosi ⁊ a q̃li ch̃
hāo el doloze di fiāchi e dela p̃
da ⁊ dele rene o vō uesica: ma
la carne porcina siluestre e piu
laudabile se le gionene como
de sopra se diceua ela carne òl
ceruo e q̃si simile ala carne del
boue la carne del rizo alcūo e
terrestre ⁊ alcūo e montano la
soa carne e resolutiua ⁊ exicati
ua. el suo uso ben che nō gene
ri molto boni hūori nō di me
no ela e de molte uirtude sfor
ta el stōaco ⁊ solue el uētre gio
ua ala lepra ⁊ ala rognā la sua
carne sallata oferise ali idopri
ci e la preda dele rene e la soa
continuatōe cōferise a q̃lli che pi
sano i lecto i modo che glie q̃si
una faticha de urinare quātū
che alcūi dicano che puoca u
rina e conferisce al morso deli
uermi uenenosi.

Esta mo adire deli par
ticulari m̃bri deli aiali
uolatiui. ⁊ p̃mañte òl
cerebro. li cerebri deli aiali no
latiui sono miglori la carne pe

29
zo del cerebro e frigida ⁊ hūi
da ⁊ genera hūori fleugmatici
iduce fastidio al stōaco e sel se
māzia da po pasto p̃para uomi
to ipo el cerebro e da esser mā
zato in principio del pasto con
dito cō specie o cō aceto o mē
ta e cose simile da bono nutri
mēto sel se padise cōferise a q̃l
li che hāo calida cōplexiōe ac
cesa la materia del coito ⁊ le
nisse el uētre. le ceruelle sono
tute salubre ali ueneni beuuti
⁊ ali morsi deli uenenosi quan
do se māza acq̃sta laude e ma
ximamente attribuita alo cele
bro òlo lepore e delo coniglio
li capi deli aimali sono di gro
so nutrimento ⁊ preparano a
febre colezice molto pero nu
triscano ⁊ accrescono la mate
ria dela sperma li ochi se eli so
no: sono duno tenero e grasso
animale ⁊ a cercha loro gras
sa sono frigidi et humidi e so
no de bono nutrimento la lin
gua genera humore humido
et quasi temperato tra el mole
e lo duro e se ella se manza cō
carne ghianelosa quale gli sia
adiuncta donde se causa la sali
ua e ben per la sua humiditað
dē fare che ella sia condita cō
bone e dolce specie. el core e
frigido et secho. impero e de
melanconico nutrimento e tar
do se padisse e molto nutrisse.

ne questo contradice a q̃llo ch̃
di sopra e dito el core essere fō
tana ò calore nel uiuente e fū
damēto de uita. altramenti so
no situati e graduati li mēbre
del uiuente i la cplexiōe p ris
pecto del mēbro tēperato nel
nostro corpo. ⁊ altramēte q̃lle
medesime mēbre morte sono i
cparatōe a nutrīmēto o vō ci
bo tēperato. adōca el core ui
uēte e calidissio i la generatōe
de li m̃bri uiuēti. elo coro mor
to i gnātōe de li cibi e fredo. e
cosi e deli aiali uiuēti como lo
leporo i gnātōe deli aiali e fre
do e seco. ⁊ nō di mēo li aucto
ri metēo la sua carne i gnātōe
deli cibi essere calida e secha e
le molto differēte a guardarsi
una cosa i cpatōe òli uiuēti da
q̃la e da si medesimo graduato
i cpatōe deli cibi. el polmōe e
f̃rdo e hūido gnā hūiōr ⁊ cosi i
gnātōe de li cibi e de frigida ⁊
hūida cplexiōe n̄ di mēo i la
gnātōe deli m̃bri uiuēti ⁊ ò ca
lida e secha cplexiōe nālmēte el
polmōe e ò facile digestiōe p la
raritade ⁊ leuitad ⁊ e ò pochis
simo nutrīmto. el fidego gene
ra hūori grossi : ⁊ e de difficile
digestiōe e molto sta el stōaco e
remoue lōgo t̃po la fame i tā
to che li auctori scriuēo che ò
li fidegi se fa uno cibo per il q̃
le p una sola comestiōe sta lbo

mo p alcūi di senza fame. non
di mēo el fidego gnā piu lauda
bile s̃ague che nō fāno le carne
che nō hāno grassēza el fidego
deli aiali la ctāti e megliōr ma
tra li altri e megliōr q̃l dela ga
lina o vō dela anetra grassa el
fidego òli capri o òli bechi dū
corpino la epilētia e noce ali e
pilētici. e quādo elli lo m̃āzāo
subito icorreno i la epilētia. lo
fidego del lupo molto cferisca
no al fidego de lomo e cura la
idropeia. lo fidego òl cane ⁊ a
biosso se da abeuere a q̃lli ch̃ so
no morsi da cane ⁊ biosso e cō
ferisce ⁊ phibisse la paura dala
abomiātōe de la q̃. le tete o vō
mamelles sono frede e seche per
la nezuositade gnā grosso mol
to ⁊ bono nutrīmēto ⁊ se i q̃lle
e lacte el nutrīmēto e piu gros
so. la nilza e de tarda digestiōe
gnā s̃ague melāconico ella ha
una accetositad i si p essere sta
to receptatiuo de hūori melan
conici. dōde cforta el stōaco ⁊
puoca lo appetito. auēga dio
che tosto saccia. ⁊ tra le altre
nilze la porcina e migliore le
alle de tute le ucielle sono piu
laudabile de tuti li altri mēbri
⁊ generāo migliore nutrīmto
e piu subtile p lo loro exercitō
e fatigatōe. migliore sono le a
le de le galine e ò ocche e simel
mente li colli dele ocche ⁊ dele

galline sono migliore di colli
de tutti li ucielli e tutti li colli
sono de bono nutrimēto se eli
se māza il sāgue ocellato dētro
le rene sono d difficile digestio
ne z de horrible sapore p esse
re stato el suo nutrimēto d gra
sa de urīa. li q̄li sono li colato
zii z de loro se genera hūore ca
tino e piu laudabile sono le re
ne del capreto lactāte. el uētre
e de uno pīcolo z malo nutri
mēto. z a quello son assimilia
te le interiore de le quale se fa
la tripa genera hūore fleugma
tico z igrassa li uētri de li ucie
li sono de migliore nutrimēto e
specialmēte de le galine e dele
ocche. la tónica interiore deli sto
machi deli galine. z ancora d
li ucielli deficati conferise ala
bocha del stōaco z al suo dolo
re z de quella li medici cōpone
no uno bono lectuaziao a q̄lla i
tentōe. el testiculo e meliori di
aiali gioueni pche deli antichi
non se padisse meglio e il nutri
mēto dele mamelle che q̄lo di
testiculi excepto dli testiculi d
gallo. li quali son di molto z a
sai laudabilissio nutrimēto li pe
di debēo essere boni cocti z so
no de bono e legiero nutrimē
to e ben che siano nezuosi non
di meno sono de facile digestō
ne giouano ala tosse secha z al

pecto lenlēdo la soa asperitāde
giouano ale vlceratōe dle nie
dela urina z bē che sīāo per la
soa uiscositate solutiui. non di
mācho giouāo ala dissinteria z
strigono el fluxo del uētre li pe
di denāze sono meliori de li pe
di de dzieto. el cinamomo z el
cumio cerca de sopra in septio
caplō d le specie. cenola i lo ca
pitlō di aczūmi citezda i caplō
di ciceri. colūbo castrato cotuz
nice cadriolo ceruo cere bella
capo collo tuti sō i ca? d carne

L datilo e calido e hūi
e do in prio grado z tra
li fructi z d bono nutri
mēto e de difficile digestiōe ge
nera bono sāgue. li datili sono
differenti secōdo le regione di
uerse doue sono. in regione ca
lida sono piu dolci che nela fre
da z genera piu dolce opilatō
ne al fidgo z ala nilza e piu to
sto se padiscono e fano lo cōpo
lubrico e gnāno meliore sāgue

A endiuia alcūa e silue
l stre e piu amara z alcu
na dōestica z ortolana
cō le foglie cresse. luna e l'altra
usamo i isalate z i cibi. q̄l'a ch
e fresca e fzedā z hūida i prio z
q̄nto piu pticipa de amaritudi
ne tāto ha mācho de frigidita
de z hūiditate. nō di mēo alcu
ni dicono che la siluestre e fri
d

gida i p? ⁊ hūido i fō bē ch la i
diuina n̄ generi bō sāgue così co
mo la lactucha pure ha melio
re uirtude ⁊ la saluaticba e me
liore che la domestica apre le
opillatōe del fidego e òle uene
⁊ extingue la mala caliditad ⁊ re
moue lo fastidio del stomacho
producto per la caliditade que
lo confortando ⁊ e cosa optia
manzata al stomacho caldo o
uero enpiestrata suso. Questa
singula uirtude ha la endinia
tra le altre herbe che la presta
giouamēto al fidego tāto i ma
terzia calida q̄nto i la freda i la
calida p le rasonē de le q̄litate
manifeste ifrigida p rasonē de
aperitiōe de le opilatiōe e ò la
soa pprietade oculta. Quāto se
māza cō aceto sforta el stema
co e stringe el uētre la endinia
cō la soa radice pistata ⁊ empia
strata o vō el succo suo beuuto
sferisce ala punctura de li scor
pioni e de le uespe e de li catiui
⁊ uenenosi uermi.

A rucula una e ortula
l na e laltza siluestre cali
da e i secūdo e secha in
p̄mo mala frescha ha la humi
ditade i primo bē ch ella sia in
flatiua nō dimeno ella apre la
opilatione del fidego manzata
sola iduce dolore de testa el q̄le
cō la idinia oporcillana se r̄mo
ue insopra de ciò la rucula pro

duce diuersi effecti secondo le
uazie cōplexiōe e diuersa quāti
tade da q̄lla se dēno guardare
li colerici e sanguinei saluo se
n̄ se māzasse cō le predictē her
be frede. Se de q̄lla sola se ne
manza assay aguzza el sangue
remoue la luxuria e desicca la
sua materia e māzata tēperata
mēte sforta la digestiua incita
el coito ⁊ accresce la soa mate
ria ⁊ ppriamēte manzata cocta

Nula e calida e secha i
e secondo ben che otēga
i se alquāto de supflua
humiditade ney usamo la radi
ce sua o in insalata cū la sua a
mazitudine o cocta i tortelli cō
oue e ceruelle e simile cose. El
suo uso e meliore nello uerno.
Conforta el core e mūdifica el
pecto elo polmone da supflui
e uiscosi humori gioua al stōa
cho repieno apre le opilatione
del fidego e de la nīza el suo
supfluo uso diminuisce la sper
ma e putrefa el sangue conferis
ce ali podagrici siatici ⁊ atuti
li dolori p cason freda e gioua
al morso di serpēti in sopra de
ciò la enula e ppriamente el
succo suo ha uirtude singulare
ò amazar li v̄mi e fagli uiscīr òl
corpo el capto exitio e dito di so
pra in lo capitolo de la carne.

Li ticho che e frescho e
e uno pocho calido e de

clinante ad humiditate mà lo
ficho secho e caldo e secho in
p̃mo el ficho e piu laudabile ⁊
piu nutrisce ò li altri fructi q̃lo
ch̃ ñ e maruto e caldo ⁊ ardē
te e malo p̃ el suo lacte ma bē
maturo e p̃pinquo che ñ noza
auēgadio ch̃ tutti li fructi s̃iāo
nociui e bē ch̃ la cortice òl fico
sia dura a padire como la code
ga e la semēza pānicosa sia ge
neratiuo ò mali humori p̃li so
lo ñ dimēo el ficho se ñ e simile
de nutrimēto che la carne tra
li altri fructi elo e de piu grāð
e de migliore e de piu laudabi
le nutrimento. le fiche bian
che sono meliore deli rossi e
li rossi deli negri. tute le fiche
pero hāno uirtude de igrassare
auēga dio che la soa ipiguatione
tosto se resolue. e la p̃cipa
le cōditōne del ficho e de gene
rare bono nutrimēto se i lo sto
maco troua boni hūori :ma se
ello li troua mali ⁊ superflui ⁊
propriamēte el ficho secho ge
nera male ⁊ penetratiuo s̃āgue
e cō secho tiza q̃lli catini hūo
ri ale superficie del corpo e p̃a
te cutanee p̃ questo el ficho ge
nera pudogii e fa ibumidif la
codega exteriore e sudare. ⁊ o
gni fico così secho como fresco
gioua ali epilētici. lenise el pol
mōe el gintitore e lasperita del

pecto apre le op̃latōe del fide
go e la nilza bē che li noxa q̃ñ
sono apostemate per la soa dol
ceza prouoca la urina e scacia
li hūori grossi dale rene e da la
uesica. q̃llo fico che e fresco no
ce alq̃nto al stōaco e seco ñ no
ce el seco e ò mirabile giouam̃
to iap̃r̃ir le uie di cibi ⁊ p̃p̃mē
te ⁊ o la noce o cō la amādola
El a quanto de uirtude soluti
ua ⁊ p̃p̃riamēte cō la amādola
li p̃mi fichi che sō como fiōi q̃
li che chiamāo folizani hāo u
na hūiditad supflua ⁊ idigesta
⁊ de graue e male nutrim̃to e
facilmēte digestibile. ⁊ da q̃sto
uiene che ñ si possāo secare al
sole bē che p̃ducāo nela piu ca
lida pte de lāno e dali auctori
p̃ experimēto e trouato ch̃ mā
zādo la matia a zezuno lo fico
cō la noce e cō la ruta isieme p̃
sta speciale uirtud̃ contra ogni
ueneno ⁊ aere pestifero.

Ungi tra loro ⁊ li tartu
f fuli e diferētia como di
remo nel cap̃lo di t̃atu
fuli sono frigidi ⁊ hūidi i quaz
to auenga dio che alcuni dico
no in terzo sono de difficile di
gestiōe ⁊ generāo hūori grossi e
se teme de la sua comestione e
lo stupore deli membri dolore
òl uētre apoplezia difficultad̃ ò
d :

vrinare e putrefactione con la
morte. Di fungi alcui sono mor
tiferi e alcuni non mortiferi. E
qlli che sono negri i la loro sub
stantia uerdi e azurri sono mor
tali. Et quelli in la superficie di
qli e humiditate uiscosa e ap
parete putrefactioe deli fungi
ele o sta al iudicio o li expti i
la regione doue sono se sono
boni no dimeno ancora li expti
i cognitioe deli fungi alcua uol
ta restano iganati p che la spe
cie del fungo bono p cossa ico
gnoscidile po acquista el uene
no li fungi nascono de uaporo
sa putrefactioe no de ppagatoe
de somenza o de radice como
le altre cosse uegetabile la mi
nera adoncha del suo nascime
to poteria essere sulfurea o pro
ductiua de altro ueneno impo
quelli che cogliono li fungi de
no attendere e guardare che li
fungi no nascano apresso ferro
ruginoso o uero arbor ueneno
sa o uero arboze che li dia ma
la qualitate como oliue be ch
alcuni fungi che sono apresso a
le oliue siano ancora boni attē
dano ancora ale cauene di ier
penti e de li uermi uenenosi p
che gia de questi molto mali
exēpli se ueduto e molte fame
glie p lo mazzare di fungi tui i
sieme sono morti i una nocte .

Et ipo eda fugir la loro comel
tione ma se alcuna uolta el suo
saporato sapore ue iganna ebe
sogna che lintellecto obedisca
al sentimēto alora e de attēde
re che li peri sono tiriacha de
li fungi. Siano adoncha allixa
ti cō li peri insieme o cō le foglie
di peri e butati prima i aqua
siano recocti ad pfectione e sia
no conditi con sale e specie cali
de e cō essi se beua uino puro e
bono per che in questo la uirtu
de tiriacale e bono e da poŷ lo
ro mazzare peri no di quelli foro
no cocti cō loro

Arro e specia de formē
f to che usano i cibi. Ele
quasi de tēperata cōple
xiōe declinate acaliditate e be
de molto e bono nutrimento.
Genera sangue landabile ma
el suo tropo uso fa opilatioe al
fidego e ala milza e noce a qlli
che ano prede e armile nele re
ne e nela uescica. Sel sia de or
dio obtiera la natura ol ordio.

E faue sono frede e se
l ch a presso al tempera
mēto le vde tēdeno ad
hūiditate e sono peiore de qlle
p ch generāo hūiditate supflue
e nocēo piu al stomaco. tutte le
faue son o dura digestioe e p la
soa uicōsita o sō molto iflatiue

donde se leuano li uapori e fā
no grauar la testa ⁊ igrossano
la testa ⁊ li spiriti e fano ueder
mali somni ⁊ migliore son le ex
corticate e frante che quelle se
māzāo cō la gussa. la lōga rmo
litiōe e la molta decoctōe ⁊ mā
zarle con specie ⁊ herbe calide
rimouēo la uētositāte soa ⁊ ma
ximamēte butata uia laq̄ de la
soa p̄ma decoctōe oferiscono a
la tosse ⁊ al pecto leificādolo ⁊
con aceto ⁊ con le scorze dīstrē
geno el uentre.

Asioli sono calidi ⁊ hu
f midī in primo genera
no humori grossi ⁊ in
flatiui ⁊ fāno el uētre mole ⁊ i
grassano ⁊ puocano urina ⁊ p̄
stano giouamēto al pecto ⁊ al
pulinōe fano grauar el capo ⁊
preparano a terribili sōni. la si
napa origano e penere e uio pu
ro remoueno da loro el suo no
cumento.

L fenocchio e calido e se
e cho in secōdo noi usāo
le soe foglie in cibo ⁊ i
insallate e tra le altre foglie de
herbi genera boni hūori gioua
al pecto ⁊ apre le uie dīle opila
tiōe le sue radice sō bē cocte cō
li ciceri pche accresceno la soa
uirtuō aperitiua. ma la miglio
re parte dī fenocchio e la soa se
mēza prouoca la urina ⁊ apre

le opilatōe del fidego e lo feno
chio saluadigo rompe la p̄da.
ogni fenocchio gioua al uedere
e lo uso suo acuisse il uedere. ⁊
alcūi deli ātichi extimazno ch
li serpenti in la primavera mā
giassero le foglie deli fenocchio
e fregano li ochii p lo fīocchio
qn̄ escono dīle catiēne acio ch l
loro ueder se cōforti ⁊ corrob
ri per la debilitā d che li loro o
chii acquistano per la loro lon
ga demora nelo uerno soto ter
ra. del fasiano i caplo dīla cāne

L granello del pino de
e clina un pocho a calidi
tade ⁊ hūiditate ⁊ ipin
guatiuo oferisce ala debilitade
dīl nerui ⁊ ala loro molificatō
ne ⁊ presta adinto al pecto al
polmone ⁊ ala debilitade d tu
ti li mēbri. incita coito e la soa
materia accresce ⁊ maximatū
te manzato cō zucharo. non di
meno ello ha uirtude mordifi
catiua e noce al stomaco ⁊ tale
nocumēto se remoue per la ab
lutione ⁊ reuolitōe in aqua cal
da e quelli che hāno calida cō
plexione lo dēno māzare cō el
zucharo e chi la freda cō melle
⁊ giouara al stomaco ⁊ genera
migliori humori.

Eli pomi granati cioe
d el granato o granello
son tre specie dolce. mu

ce z accetose quale sono tute ò
frigida cōplexione appresso ad
auicēa ch̄ naque e fu re ò una
frigida regione cioe de la exte
ma pte de arabia uerso septem
trione ma le accetose sono piu
frigide e poi le muze e da poi
le dolce sono meno frede de le
altre ma apresso ali altri auc
tori nati de calida regione lo
granato dolce e iudicato cali
do p ch̄ li pomi granati i regio
ne frigida nō douengono mai
a tanta dolceza che se debiano
mai iudicār calide anzi li gra
nati dolce i regiōe frigida sono
chiamati muzi i regione calida
lo uso de li pomi granati e piu
tosto da essere attribuito a medi
cina che acibo et innāti el cibo
ha la uirtude de li cotogni i re
strēzē il corpo e da poi el cibo
cōfortāo el stomaco reprimeno
li uapori ascendēti z extingūo
lo calor accidētale e le scalma
ne del aere caldo z hano uirtu
de cōfortatina del core Salina
grua i caplo ò carne Sariofalo
sopra i caplo de le specie le ber
be sono de pocho nutrimēto z
aptengono al beuer z al māza
re secōdo le soe diuerse nature
se trouazano i diuersi capituli.

3 Zole o zenzenerini in
questi li auctori sono
discordi alcui uogliono

che siano calidi z alcuni fredi
z alcuni siano sechi ma òclina
no ad humiditade sono de difi
cile digestione generano grosso
sangue e sono de pocho nutri
mēto leniscono la aspitade del
pecto z del polmone e galieno
disse che non trouaua che le zi
zule operasseno cossa alcuna a
conseruare la sanitade e remo
uere le infirmitade .

A lactuca e frigida z
I humida i secōdo e ò fa
cile digestione e de po
cho nutrimēto bē ch̄ nutrichi
piu alixata che cruda genera
optimo sangue e nutrimēto z lo
sangue generato da q̄lla e piu
laudabile dogni altro sangue
generato de altre herbe z e mi
liore se ella se coglie munda e
non sia lauata per che lablutio
ne leua la bontade soa laqua
ancora in la soa humiditade e
frigiditade presta augmento e
remoue la soa bona uirtude
che e nela superfice e se fa al
quanto iflatiua e suaua pero la
lactuca fa dormire e piu pfun
damēte induce apetito māzata
cō aceto e cōferisce al stomacho
caldo e simelinte ala tosse gene
rata da mā calida lo uso suo
tropo tenebra li ochii z iduce
debilita de uiso prouoca la uri

na e remoue lo appetito d'l costi
to e muiisse la sua materia e p
priamēte la soa semēza ⁊ se ela
e beuta speso psta grãd giouamē
to ale polutōe nocturne i sōno

L lupino p sua natura
e calido i prio e seco in
fo bē ch̄ alcūi dicāo lu
no e laltro i secōdo el lupino a
maro specta piu a medicia che
a cibo amazādo li vmi ⁊ apriē
do le opilatōe. q̄llo e facto dol
ce nela frequēte remolitiōe de
laqua e apto a nutrimēto ⁊ nō
scalda el corpo pche p la remo
litōe pde la maritudine e la ca
liditade e le de diffiile digestiōe
⁊ nō di mēo genera mali ⁊ cru
di humori.

A lentigia e feda i pri
mo e secha i terzo ben
che alcūi dicāo che de
clina a tēperamēto la soa corri
ce e solutiua del uentre e la me
dola e stiptica ⁊ e d' difficile di
gestiōe genera el sangue grosso
e melanconico e disposto a le
pra e cācro ⁊ altr' fismatō me
lenconice ⁊ inflatine e noce al
cerebro al stōacho ⁊ al pecto p
la soa esicatōe obtenebra el ue
dere ⁊ alcuna uolta fa uedere
cariui sōni extingue la calidita
de del sague e d'fica la materia
del coito. ⁊ a fare che nō noza

e d'le excorticā butādo uia la
pria aq̄ de la decoctōe e recocē
la i una altra aqua ⁊ sia condī
to cō aceto e specie o amādole
e lo piu utile modo de la soa
pparatōe e cō la secōda d'coctō
ne meschiarli un poco de faria
d' ordio dalaq̄le le cōestōe se ge
nera poi molto bō nutrimēto.

L lacte e uicino al tem
pamento e declina un
poco a frigiditade ⁊ hu
miditade bē che alcūi dicano
chel sia caldo el q̄le e oposto d'
tre substantie cioe de caseitade
buterositade ⁊ aquositad ch̄ se
dice seri del butiro e d'l caseo e
ditto de seri nō e mia presente i
tētione dirne perche el suo uso
apartiene piu a medicina ch̄ a
cibo el lacte e de nobile substā
tia ⁊ e de bono nutrimēto e de
facilissia digestiōe e de ueloce
uersiōe i sague ne e da maraue
liare ociosiacosa chel lacte e sã
gue de le mamelle fo cocto do
ue p nã d' mamelli acq̄sta bian
cheza la saporositade e la habi
litade del cibo diuersamēte po
el lacte po partecipare bōtad e
malicia pch̄ acq̄sta diuersa vir
tude fo la diuersa natura e cō
plexōe d' aiali dali q̄li se molge
e bē ch̄ lo lacte muliebze sia la
udabilissimo non di meno per
nostro nutrimēto usāo lo caprio
d 4

pecorino uachino buforino e simili tale uirtude ha lo lacte q̃le ha q̃si lo animale donde p uene ma p meliore nutrimento usamo lo caprino p ch̃ sforta piu el stomacho e manco opil la el fidego elo lacte ancora e meliore de animale giouene grasso e sano ch̃ de uechio ma cio o ifecto e tanto e meliore quāto ch̃ li animali usano meliori pasculi elo lacte uernale o extiuale e meliore che lo hie male o autūnale z lo meliore modo d̃ riceuere il lacte e d̃ be uerlo a stomacho zezuno con la calidita d̃ actuale como se molge e differire el cibo p fin sera disteso dal stomacho ma ello e piu apetibile a māzarlo coagulato p spacio de nanti al pasto p ch̃ essendo ellacte de facili ma digestion e z admischando se cō altro cibo o uero ch̃ se putrefaria o che altramente seco passaria i digesto z e da riposare da poy la presa d̃l lacte acio che p il mouimento p la soa tenera substantia nō si corrūpa o i acetisca lo lacte genera molto e bono sangue augmenta lo cerebro e la materia del coito induce bello colore e propria mēte mixto cō zucharo presta aiuto aliptifici z cōsumpti idropici z alardore de la urina ala

tosse al pecto z al sputo del sangue z de natura dellacte e de cōuertisse i quello humore ch̃ troua nel stomacho p̃domināte p ch̃ se nelo stomacho troua habundantia de calidi humori p la soa butirositate che e apta ad iflamatiōe se iflāma e se cor rūpe e se cōuerte infūo donde graua el capo z iduce sincopi z anxietade e se ne lo stomacho abundano humori fredi el lacte p la soa caseitate douēta a cetoso o vō agro z se cōuerte in agri e crudi humori el stomacho che uole riceuere lacte die esse re bē disposto e uacuo de mali humori e che sia i la soa bona e naturale cōplexiōe e dubitasse chel lacte nō si coaguli e casezine lo stomacho z ipo li auctori uogliono che cō q̃llo o da poy q̃llo se ricena o zucharo o melle q̃le de q̃llo fala secureza z e da lauarsi la bocha cō uino o aceto e aq̃ osuero melle z aqua da poy lassumptiōe del lacte acio ch̃ se f̃mona la soa adherētia dali dēte da le zenzine ali q̃l i seria iferire uno p̃pinquo nocum̃to e quādo se ha dolore de testa e da guardarsi d̃ pigliare lacte p ch̃ accesse q̃lle passioni el tropo uso d̃l lacte obtenebra el uiso gnā la p̃da neli corpi disposti z iduce opilatiōe del

29
fidego el lacte puro da psi fa il
uētre lubrico ma cocto e q̃llo i
ch̃ sono stati extincti dētro fer
zo i fochato o p̃de ifochate e cō
strictino del uētre elo lacte bo
no e cōtra le medicine mortale
e maximamēte cōtra la beuāda
dele cātarelle e de lo eleboro z
argēto sulimato e d̃ le altre me
dicine p̃ li q̃li li humani corpi
morono. limoni i lo ca? del cie
tro la lepora lingua i ca? de la
carne limachia i ca? di pisce.

Eloni sō fredī z hūidi i
m sō : ma la hūiditate si
gnoreza ala frigiditate
sō de meliore nutrīmēto che le
pōesse e altri fructi de la soa
generatione. el dolce e maturo
melōe e d̃ li piu ueniēte e me
liori hūori che sia. z ppriamēte
sel se māza cō la soa semenza el
melone z ogni fructo de la soa
generatione e apto ouertise in
q̃llo hūore chel troua nel stōa
co p̃domināte bē che piu facil
mēte se ouerta ad hūori fleug
matici z alcūi dicāo a colerici
e n̄ se padēdo noce al stōaco z i
duce uomito fluxo de uētre do
lore de testa uētositate rugiti.
z abominatōe de cibi e ppria
mēte sel se meschia con altri ci
bi. impeto e comandato dali ā
tichi che siano māzati a stōaco
zenzūo e mundificato dali hu

mori e da poi alquāto di spa
cio se die manzare altro cibo .
Noce ali nerui inhumectando
li prouoca uzina e propriamē
te con la soa semenza mundifi
ca le zene dale ranele e da le
predelle. e simelmente la uesi
ca z acio che lo nocumento d̃
li meloni se remoua li colerici
denno beuere do poi el mello
ne mazacharā cioe iulep de zu
charo facto cō aq̃ o cū aceto o
uō o melle odito o uero uino o
māzāo zēzeuero odito li n̄ri auc
tori se trouino discordi se da
poi el melono o pepōe ch̃ una
cossa se die beuere o uino o aq̃
e cossi q̃si de tuti li humidi fruc
ti e trouersia auicēa ch̃ fu pri
cipe apresso ali saracini doue p̃
la loro legie e phibito el beuer
del uino disse el uino nō essere
da beuer da poi li humidi fruc
ti z ppriamēte da poi li peponi
p̃ ch̃ fa penetrare q̃lli al fidigo
idigesti e ouertino i putridi hu
mori z i q̃sta rasone ouēgono q̃
si tuti li auctori ma apresso a
nuy ali quali lo uso del uino e
continuo cessa quella rasone
una grāde forza ha i si la cōsue
tudine per ch̃ e cosa potissima
in custodia dela sanitade p̃ la
q̃le cosa se dice la cōsuetudine
essere una altra natura. Ancī e
melio beuere el uino da poi li

melloni che laq̃ bē che el ōrio
sia apresso ali saracini ⁊ nō uſi
alo uio q̃le uſano tātō p medi
cina ne Auicēa phibiſſe i tuto
el uio da poi li melloni pch̃ co
māda che q̃lli che ſō humecta
ti dali melloni beuāo uino pu
ro e bono. dōde ap̃ſſo a nui ſe
leuato uno trito puerbio quan
to ſe beue uno chiaro e poſſen
te uino q̃llo eſſere uino da mel
loni ⁊ iſaach i dictis particula
ribus dice el uio uechio odor
fero e da benere da poi le perſi
che acio che la ſoa putreſcibili
tade ſe corzeza. li melloni de i
dia che ſono torti como corne
li q̃li ācora dicemo melloni ſar
za cenī ſō in nirtute deli citruli

E more de arbore gran
de che e dolce e matu
ro declia ad hūiditade
e caliditade ⁊ e de piccolo nutri
mēto noce al ſtōaco ⁊ facilmente
i q̃lo ſe corūpe e de q̃lo toſto ō
ſcēde bē ch̃ aſai tēpo ſtia nel uē
tre. ⁊ ipo e da māzare denāti el
cibo puoca uria ⁊ retēne el uē
tre hūido. q̃ndo la mora dolce
e lauada i aq̃ e ſō iſrigidati do
uētano molte fiede leuāo la ſe
te extiguāo el grāde calore. la
mora ō larboro n̄ matura e fze
da e ſeca ōfōta el ſtōaco e ōſtē
ze il fluxo del uētre. ⁊ loro uſo
ſpecta piu a medicia ch̃ a cibo.

E mora ble ſere o r̃ue
de negre e pfectamente
mature ſō calide e ſech̃
e ō piccolo nutrimēto ſtrigono el
uētre e ſono de dura digeſtiōe
el ſuo uſo e piu toſto da eſſere
apreſſo li homini agreſti e ruſti
ci che de q̃lli che uiueno ōlica
tamente q̃n ſe māza i grāda q̃nti
tade grauano el capo e bono p̃
ma che manzāo lauarle como
dele more dele arbore e dicto .

Enta ortulana che a o
m̃ doſ aromatico ela e ca
lida e ſeca i fo bē che i
eſſa ſia hūiditade ſupflua p la
ſoa p̃p̃etade letifica el cor ōfor
ta e ſcalda el ſtōaco iduce ap̃
to ſmoue la aboiatōe facta p li
hūori putridi rep̃me el uomito
che pced̃ p ſāgue o fredi hūori
remoue el ſāgiozo. excita ⁊ aiu
ta el coito p la iſlatōe che e i eſ
ſa ⁊ hūiditade ſupflua ⁊ p q̃ſto
li ātichi duci ōli exerciti p aue
re piu ōtinēti li ſoi canalezi nō
uoleuāo ch̃ i li ſoi cāpi foſſe pō
tato o piātata mēta como nar
za ariſtotile neli ſoi pblemi la
mēta ācora amaza li ṽmi e per
la ſoa p̃p̃rietaō ōferiſce al mor
ſo de cane rabioſo.

L maciāo e ō ſpecie ō pōi
e ch̃ de alcuni ſō chiamati
pomi apii e ſil'i a quelli ele
fredo e ſecho i primo e quello i
lo q̃le e una aromaticita e do

38
ceza hano ppetade de allegra
re z confortare il core elo suo nu
trimento e melior i la gnatoe dli
pomi conforta li spirti nutricao

Maiorana e calida e se
m ca i terzo apre le opila
tioe del cerebro couien
ne ali dolori de la testa z offeris
ce ala huidita d enetosita d soa
la soa poluere meschia co mel
le rmuoue la ifiadura dli sangue
stringete e morto soto lochio e
simelmete la maiorana uerde
cotusa z azacata fra doe prede
remoue la dicta iflatioe la q o
suecho suo purga la testa e mun
difica el cerebro z conforta z sop
posta co aceto ala punctura dli
scorpione presta aiuto.

La melle e una rosata o
e culta ch cade de nocte
sopra le fior la qle le a
pe recoglono z i le regioe done
la rosata e maifesta da li homi
fi recolta e chiamasi mana. el
melle e caldo e seco i fo z qlo
e meliore ch e dolce z odor bo
no e ch dclia ad alcua acuita
de z e de tale colore como e pa
lia e lo vnale e melior e lo esti
uo d lo autunale e pessio elo ie
male. lo melle talia e mudifica
li mali huori dali iteriori dli co
po. subuiene ale fredde z huide
oplexioe e pparte ali uechii p
che tosto neli loro corpi se que
te i saque. z ali caldi z pparte

te i la estate e inueniete pch to
sto se muta i humori colexici. el
melle cocto e meliore dli crudo
pche del crudo gna uetositate
z iflatoe z tosto penetra e uelo
ccinte nutrise e giona ala sufo
gatoe facta p li fugi uenefosi p
uoca uria e psta aiuta ala toie
e lo mele e diuersificato i le soe
vtudi fo la diuistad d li fiori e
de le herbe e dele foglie sopra
quale cade la rosada che reco
gliono le ape. la rosada piglia
la qlita dle herbe sop le qle e
stata la nocte pma ch sia stata
colta da le ape z ipero el melle
dli regioe dle bone herbe z ar
bori e meliore del melle de le
regione de le male elo melle se
le beuuto scaldato co oleo rosa
to subuiene al morso di vmi ue
nenosi z a qllo ch a beuto lo
pio el la soa coestoe psta aiuto al
morso dli cae rabioso li poi gra
nati i lo ca? dli cietzo li poi i lo
ca? di poi poe apie i lo ca? de
matianis li poi corogni i lo ca?
de citonio el meglio i lo capitu
lo del panicho.

Oce una e fresca ch e hui
n da z alcua secha la noce
secha e calda i terzo secha
i pmo e qnto piu inechia tato
piu p d la huidita d z alcua uol
ta se inechiatato ch pde la na
dli cibo e de difficile digestoe e
noce al stoaco caldo p ch tosto

se ouerte i hūori colerici facen
do adustiōe z eleuādo el fumo
donde induce dolore de testa z
caligine dochii. la noce graua
la lingua z presta ipedimēto ala
loq̃lla p̃ la ihibitōe d̃la sua hu
miditate o liagine in li muscu
li de la lingua che se bē trouato
i la quadagesima apresso a q̃
li che cantano lofficio che no
ce ala superficie de la bocha z la
tose calda e lo suo olio fa nocu
mēto alo gintitore. nō di mēo
la noce gioua al stōacho fredo
e q̃lla e de bono nutrimēto e d̃
bona digestōe e ppriamēte fres
cha e cōdita cō melle fa gioua
mēto ale rene frede. quādo la
noce epista e fricta douēta stip
tica z gioua al fluxo del uētre
la noce lo ficho e la ruta e lau
dabile medicina cōtra ogni ue
neno z lo uso suo i tempo pesti
lēte pigliata la matia a stōaco
giegiuno se e trouato per lōgo
experiūto essere cosa saluberr
ma. el se po remouē lo nocu
to dale noce seche se la scorza
de fora e contusa d̃ alcūa rotu
za e siano poste per una nocte i
aqua calda c̃b se rehumidifica
no e douētano quasi fresche e
como uerde serano piu sapor
te e serano quasi sēza nocuūto

Espola e freda e seca in
prio aptiene piu tosto

a medicīa che a cibo d̃forta el
uomito e d̃strēge el fluxo d̃l uē
tre puoca uria z e de piccolo z
grosso nutrimēto e son piu stip
tiche che sorbe.

Astuzcio e una herba
la quale usamo i insala
tuce alcūa uolta z uul
gariūte se chiama agriti ele ca
lido e seco i terzo i ṽute ele q̃si
sile ala ezuta. el suo uso nelo ṽ
no e meliore che nela esta d̃ z i
pocha q̃ntita d̃ subuene al pec
to z mūdifica el pulmōe da hu
mori crudi iduce appetito ben
c̃h al stōaco faza a lquāta mor
dicatōe. scalda el fidgo e la nil
za excita z amaza li uermi e bi
uto p̃sta giouamēto ala pūctu
za di ṽmi uenēosi z sopraposto
ācora cō mele z la sua iufumi
gatōe caza li aiali uenenosi. la
noce moscata i lo ca^o dele sp̃c.

Line noi le usamo p̃ nu
trimēto q̃n se d̃discono
e pigliāo la ṽtude d̃li fi
nochii e d̃ altre admixte sō de
difficile digestōe z d̃ piccolo nu
trimēto genera hūori grossi e
stiptici. remouēo laboiatōe del
stōaco z icita lapetito d̃fortan
do el stōaco z iducēo bon odo
re ala bocha z recente da poy
cibo ipediscono la scēsiōe d̃li fu
mi al capo. e se le receuāo i me
zo del pasto d̃forta piu lapetito
z galiēo molto lauda le oliu e

reposto in aceto ad excitare lo
apetito.

Leo de oliue alcuno e
o de oliue nō mature ex
primuto ⁊ e chiamato
omphanci no ⁊ e fredo e secho
i p°. laltro e de oliue mature q̄
le auemo piu i uso ⁊ q̄si tēpato
ad caliditate ⁊ hūiditate dcl i
nāte ⁊ q̄ndo lolio cōune in ue
chia ele i uirtude d calidissimi
olei ⁊ pde la habilitade dli cōdi
mēto e se lo omphācino se iue
chia douētera simile alolio co
mune e bē ch lolio omphācino
sia piu saporoso e confortatiuo
pur lolio comune absolutante
e meliore. Ogni specia d olio o
fora el corpo malo omphācio
p ch e stipticho e piu saporoso
giouaria piu al stōacho ⁊ la be
uāda d lolio comune i q̄ntitate
duno bichero a stōaco zezuno
amazali uermi e cazali fora dli
corpo ⁊ pigliato che sia el uene
no piglise lolio e aq̄ calda insie
me e faza uomito .imprime la
malicia del ueneno.

Rzo e fredo e seco i p°
o el farro ⁊ il pane suo e
de miorre nutrimto che
q̄llo de formēto o nero de albe
si e d facile digestōe absterfuiuo
⁊ refrigeratiuo ⁊ la soa faria a v
tude stiptica ⁊ gioua a q̄li che
bāno cōplexōe calida e ale fati
che del uentre per la uentofita

de spesso fa utilidade.

Ue sono q̄si tēperate e
o bāno uicinitade con la
hūana nā auēga ch lo
albume e declinato ad frigidi
tade e lo rosūmo a caliditate
⁊ ipero lo albūo e uno pocho
piu duro e tardo a padire dli ui
telletto cioe rosūmi. li rosūmi
de le oue cōfortāo molto el co
re siando tolti da laudabili uci
elli como da galina starna fa
siano ⁊ de animali sūmili e son
de facilissima digestione e ue
locemente se tranimutano in
sangue ⁊ itra tuti li cibi una pi
colissima supfluitade se seq̄stra
d loro generāo sangue oforme
al sangue dal q̄le se nutrica il
core cioe subtile e claro e tosto
se ipelle al core ipo son piu oue
niēti sopra tuti li altri nutriēti
i dissolutiōe di spiriti ediminu
tione del sāgue cordiale subuē
gāo ala aspitate del pecto ala
tosse e pleuresi ⁊ ala rancitade
ethica de la uoce ala stricture
del pecto . ⁊ al sputo del san
gue ⁊ se elli sono cocti in acce
to cō la soa scorza como son p
fin ch se idurino douētano stip
tice ⁊ strēgono el uētre eli rosū
mi deli oui subuengono alo ar
dore de la urina ⁊ ala ulcera
tione de le rene e de la nescica
e propriamente sorbite crude

tute le oue p̄stano augmēto al
coito e restanzano la natura d̄
bilita p̄ el coito. ultra de cio el
māzare dele oue ricerca el sto
macato mūdifica de mali hūo
ri p̄che la loro tenezissima sub
stantia se pigliara hūori caldi
se putrescano ⁊ cōuertio la ma
teria colerica i putrida. ⁊ se eli
troua fredi accetiscono como
de sopra del lacte se diceua in
sopra de cio le oue pigliano di
uersitate de molte cose i le soe
bōtade. ⁊ deli uccielli predicti
sono meliori ⁊ maxiamēte essē
do sani ⁊ in bona giouētude e
grassi ⁊ ppriamēte siandō nu
trite de cosse bōe como e d̄ me
lio formento panico e simile
cosse perche nui uedemo le o
ue essere catiue de le galine ch̄
pasculano le herbe ⁊ hauere lo
dore ⁊ sapore dele herbe che
pascono. e le oue de le galine e
de li altri ucielli q̄le nō son cal
cate dali loro maschi de aristo
tile sono chiamato oue de uen
to p̄che nō son plifiche sono de
minore bōtade che le oue d̄ li
ucielli che soto giaceno ali soy
maschi che sono plire cioe ch̄
generāo p̄ch̄ per la nāle calidi
tade d̄ la semēza se rēdano mas
chi le oue sono de meliore sub
stantia e de piu laudabile nutri
mēto e de piu facile digestione
le oue d̄ la anetra d̄ la ocha d̄

danono del aruzo e de sili uci
eli son de mal nutrimēto ⁊ hā
no graue odor e s̄o fastidio al
stōaco. le oue fresce son melio
re e quāto s̄o piu de di tanto so
no de minore bōtade e le oue
ancora per lo diuerso artificō
d̄ p̄pararle acq̄stāo diuersa bō
tade e malicia. le oue se dēo tē
perataiute cocere ch̄ s̄iāo tene
re e sorbille p̄che cocte tropo i
fin ala duritia sono de dura di
gestiōe e generāo mali hūori p̄
ciq̄ modi accade diuersificarsi
le oue i p̄paratōe o che se alea
no o che se rostiscano o che se
frizono o che se metēo i torteli
o ch̄ si metēo i brodite d̄li me
liori modi ch̄ sia a p̄pararle sie
rustirle cō la scorza al foco len
to o alestarle in laq̄. ma li auc
tori molto laudāo le oue rote
e cocte i aq̄ che se chiamano p̄
dute p̄che el calore de la q̄ d̄pu
ra la supfluitad̄ d̄le oue como
appār p̄ la spūa ⁊ ācora melio
exalāo li uapori d̄le oue senza
scorza ⁊ d̄d̄oli maxiamēte cō
bōe specie che cōferiscono bōa
uirtude. ⁊ da po q̄ste sono le o
ue allissate ne laqua cō la scor
za soa integre como sono p̄che
laqua nel coxere cōserua la hu
miditate naturale conciossiaco
sa che la humiditate de laqua
repugn i alla exsiccatione deli
focho e da poi q̄ste sono le rust

te e tuta la scorza como sonno
uno pocho discoperte da la cine
re acio che la exalatiõe se facia
melior e le rustite in le patelle
sono mâco bone de le p̄dicte e
pezoze sono le frite p̄ ch̄ gioua
no el stōaco e tosto sono ouerti
bile i fumositade e putredine e
mali humori e colezici e quelle
che se coceno i brodeti o i torte
li sono meze tra le allestate ele
frite. Ultra de cio le oue cati
ue sono da fuzire como dal ue
neno e maximamēte da q̄lli in
li q̄li signorezão li mali humo
ri e p̄cisamēte i lo stomco p̄ ch̄
uedemo p̄ expientia che p̄ una
sola putredine de uno ouo tuta
una uicināza se cotamina de ta
le fetore le oue de le testudine
cortano el cerebro e po gioua
ali epilēti p̄ che ano uirtude cō
tra lo morbo caduco. Ochii e
carne in capitulo de carne.

p Erliche sono fredi i se
cōdo e hūido i p̄le ma
le matur tagliate e sica
te sō stiptiche: ma mature e fre
sch̄ uelocemēte putrescono e se
ouerteno i hūori fleugmatici e
lo suo tropo uso p̄para a febre
cottidiane. le mature son de fa
cile digestiõe e fāno lo uētre hu
mido e multiplica uria e le ma
le mature e seche nō sō ò bono.

nutrimto e sō de dura digestiõe
e strigono el uētre: ma q̄lle che
sō bene mature e hāo odor aro
mati co i q̄lle e uirtude de idur
appetito e hāo spāle uirtude cō
tra el fetore de la bocha pcedē
te dal stōaco e p̄priaite sel fe
tore seza p̄ hūori colezici p̄ la
soa proprietade fano bono odo
re ala bocha. le p̄siche se de
no manzare inanzi pasto a sto
maco ieiuno beuendo drieto a
loro bono uino uechio odorife
ro e puro. perche da poi el ci
bo prestissimamente se putre
fazião e ben chl̄ sia cossi alcuni
auctori cōcedēo le p̄si ch̄ da poi
cena i pocha quantitate se ipri
ma i bono e puro uino mūdare
se ifundano i q̄llo p̄ che refref
chano la becha del stomaco e
le mēbre supiore e p̄priaamente
siādo stata lacēade cāne rustite

b Brugne sono i secūdo se
che e humide i terzo al
cuni pero dicono le bru
gne dolce essere p̄ime al tēpe
ramēto le meliore brugne sono
damascene sono ò piccolo nutri
mēto lo uso de le dolce noce p̄
ch̄ i humidifcono el stomaco te
neno el uētre lubrico e leuēdo
rōpeno la colezia e ele fresch̄ so
no piu soltiue ch̄ le sech̄ le bru
gne v̄d̄ e pōtice sō male e nocēo.



e fono fēza nutrimeio z tpo nō
si deno māzare se n̄ sono matu
re. e q̄lle che sono muze cōfor
tano la iflamatiōe del core e r̄
primeno li hūori colerici.

Eze son ò molte specie

p alcuni deli antiqui au
ctori uogliano che le pe
re dolce e saporose che sono sē
za arēa e participāo de aroma
ticitale son piu laudabile in la
generatiōe de tuti li pomi e ge
neratiui de boni humori uero
e che tale pere sono tēperati z
hāo uirtude de letificare e con
fortare el core piu che le pomi
cotogni e pome appie: ma p la
maior parte le pere sono frede
i prio e seche in secōdo. z pero
sono da esser electe bōe pere o
fortano el stōaco e ppriamēte
le soe semenze cōferiscono ala
tosse z al dolore del uētre ben
ch̄l troppo uso de le pere. alcūa
uolta iducono dolore de uētre
z se son māzate cocte cō specie
calidi o cō anisi o coriandri ta
le nocumto da loro se remoue
z secōdo che se req̄ra la specia
diuersa dele pere che o cocte o
crude che si māzano le q̄le per
la mazore pte se māzāo da poi
pasto sel fluxo del uētre nō gli
sia o che non si tema acio ch̄ e
le pere dure douētino molle e
piu saporose o sono da allera

o uero da picarle sopra il fūmo
de laqua calda. le pere p la lo
ro stipticitade da poi el pasto
fano bono sigillo al stomacho
o fortādolo z augēdo la digesti
one e reprimēdo la sēsiōe di ua
pori. le pere e le soe foglie e p
priaente le saluatiche sono dic
te essere tiziaca di fungi sopra
in capitulo di fungi.

Orcellana e fredda i ter

p 30 z hūida i secōdo ela
e de picolo z nō a ltro
laudabile nutrimento restringe el
fluxo el sputo del sāgue elo uo
mito facto p hūori ca'idi. exti
gue el calore extraneo z lo az
dore del stōaco dele rene dela
uesica e òla urina. el troppo suo
uso alcūa uolta induce la pan
na in lo ochio e debilitade de
appetito ben che alcuni dicāo
ch̄ la soa pōticitad cōforta el
stōaco z le itestine diminuisse il
desiderio e la materia òl coito
per la sua qualitate z mastica
ta remoue. la congelatione
deli dēti o alligatōne o stupore
che sia proceduto per auer mā
zato cose acerbe z agrestose.

Etrosillo e una dele spe

p cie òl lapio ele calido
e seco in secōdo bē che
alcūi dicāo i terzo puoca furia
mōdificādo le rene ela uesica
e retenēdo il suo dolore z r̄mo

mouêdo le uētositade ⁊ le infla-
tione del nentre ⁊ apre le opila-
tione de tuto il corpo.

Ome son de diuerse spe-
cie. dolce muze ⁊ acce-
to. e son tute de hūida e
freda ⁊ plexiōe. ma q̄le che son
dolce sō piu propique al tempe-
ra mēto. ele acetose e pōriche a
la sicitade. lo cōtinuo manzare
di pomi fa uenire dolori de nez-
ui ⁊ prepara el corpo a lōge fe-
bre e genera putrescibili hūori
e p̄pria mēte lo manzare deli po-
mi n̄ mature. le pome dolce sa-
porose ⁊ aromatiche ⁊ feriscono
al ardore e debilitade del stōa-
co ⁊ r̄tiene el uomito ⁊ iducono
apetito e se sō dure e nō bē ma-
ture bisogna che si cocio. e ma-
ximamēte se tale specie di pomi
el ricercha. e migliore modo de
cocerli e de meterli ale brase ⁊
cauarli la soa semenza e li de i
pize de zucharo o de melle secō
do la cōpletōe de q̄lo le a amā-
zare e se le pomi sō grande se ò
no tagliare p mezo cō lo cortel
lo in doe parte e con la puncta
del cortello se faza una fixura
atorno atorno tra la scorza e la
polpa del pomo ⁊ extracto an-
cora le aie sia ipito de zucharo
e sia posto sopra le brase uol-
tando el pomo uerso el focho a

torno atorno. ⁊ per questa simi-
le decoctiōe di pomi diuētano
piu digeste e meliōr e piu sapo-
rite asmorzano la sete e rep̄me-
no lo ardore dela colera. e con
fortano el stōaco e da poi cibo
se possono māzare e propriamē-
te se sono condite con aniso cō
fecto o coriandro.

Alstinaca apresso li ara-
bi se chiama baucia ele
sō de doe specie biācha
saluatica o uero cāpestre e ros-
ortulana tute doe sō de difficile
digestiōe e de pocho e grosso nu-
trimēto o uera cocta p isallata
o uero p menestra la pastinaca
cōferisce ala tosse pleuresia ⁊ i-
dropisia incita el coito e prop̄a-
mēte la soa semenza doe uolte
pero e da esser allestata e buta-
ta la decoctione. la terza uolta
sia cocta cō lactuca e cōdita cō
coriandro aceto pencre ceuola
e simile cose. e q̄la la q̄le e cōdi-
ta cō coriādro e simile cose e ò
piu facile digestiōe ⁊ ⁊ ferise ala
frigiditad di nerui ⁊ ali dolori
òl dosso e òle rene ⁊ excita piu
el coito. ogni pastinaca e cali-
da i secōdo ⁊ hūida i priō. e le-
po da guardare bē ap̄sso a q̄lli
che coglion le pastiace cāpest̄r
ch̄ ⁊ q̄le o i loco ò q̄l n̄ coglise-
ro la cicuta ch̄ molto se assimi-
lia a tale pastinache p̄che laci-
e

cuta iduce mali stupefacti i qñ
uenenosi effecti z molti p tali
erozi ho ueduto ipazati e fare
parole e facti da pazi p fio chli
acideti òla cicuta sò stati sedati

Essi sono ò molte specie ò
p le natur di qñ e del mò de
pparali besogna chl se cre
da da qñli ch habitao i le regio
ne doue se piglao uniuersalmete
po sono frigidì bē ch li marini
pticipao maco de frigiditate z
hūiditate ma li pessi salati son
calidi e sechi z quato piu sono
salati e piu stano i sale tato piu
habūdano ò mazoī caliditate
e sicitade ipo ò pessi salati e da
māzarne pocha qñtita ò la qñ
sia pparata cō cosse grasse z se
cōdo le diuerse specie de li pessi
che qñi sono ifinite z ignote a
nuy ch sono diuerse e se ne tro
ua ò meliori e ò pezozi de qñli
pochi adōca ch a nuy sò noti qñ
li usao piu icibi i italia fazo q ò
soto spale mtiōe dice galiēo ch
el bō sague mezo tra el grosso pu
zo e subtile aquoso se gnā ò pae
optiamto pparato e òli aiali uo
latili cōe la p dice e sil'i aiali z
a qñto e primo qñlo che genera
to ò pessi marini e pparante pel
lagali z pessi petrini gnāno sa
nissio sangue ali corpi hūani .
mezo tra lo subtile e lo grosso e
il suo nutrimento e bē digestibile
ma gnālmete deli pessi sò melio

ri qñli ch nō sò troppo grandi ne
hano troppo dura carne ne sup
flua z aboiabile graseza i li qñli
n e fāgoso odore ne male sapo
ze e la carne de li qñli n se putre
fa tosto qñ son extracti dalaq e
òli pessi che hano dura carne e
le da essere electo el mēore e ò
qñli che hano la carne mole se
die elegere el mazoze bē ch al
cui deli auctori dicano che li
pessi de meza qñtitate sò me
liori i la sua specia . e li pessi ch
pmanēte apssio ali auctori sò la
udati piu sò li pessi marini che
stano i lochi saxosi piu oformi
ala hūana oplexiōe fo li auct
tori pch gnāno el sague tēpera
to n torbido ne grosso . ma piu
tosto piu uicino alo aquoso e
subtile z p la soa subtilitate ue
locemēte rsolubile da li mēbri
como el sangue se gnā da tēpa
to e subtile nutrimento z ipo a
qñli ch fortemēte lauozaio e se
afatichao e ch hano ò bisogno
ò duro cibo e ò ofortatione di
mēbri n sono pportidati ma qñ
li ch uiuano ociosamēte e senza
affaticharsi oferiscono e ppria
mēte i lo rgiūto òla sanitate ò
li uechioualescēti e ch hano ò
bile vtuo . faramēte da poi qñti
pessi li pellagali sò meliori pch
ano laq isalsita bōa e chiara .
ma son piu duri e piu grassi e
piu tardi resolubili deli mēbri

bē ch non sta tanto laudabile
nutrimēto. tertio da poi questi
sō miliori pessi i li liti dele chia
ze arenose e saxose aq. tre adon
ca p̄dicte mayneze de pessi son
meliori deli pessi fluuiale la sal
cedine e maxiaūte de laq̄ in li
p̄dicti e simili lochi leua la uis
cositate z hūiditate tediose da
li pessi. z ipo tali pessi sō piu sa
poriti. e da poi questi sō melio
ri q̄li pessi deli corrēti e saxosi
fiūi dele fresce e chiare aq̄ anci
dalcūi sō laudati tali pessi meli
ori de tute le altre gnātōe ò pe
si pche tra loro se trouāo lāpre
de truite carpiōi sopra ogni ge
neratōe de pessi da esser lauda
ti. quito da poi q̄sti se dice esser
li pessi di fiumi de aq̄ nō fresch
ne molte corrēte e q̄llo che dis
corrēo ap̄sso le citade generāo
mali pesi e putrescibili pche p
la imōdicia de tale ppique cita
de de laq̄ se corrūpa e maxima
mēte passādo p esse ese ācora se
mesciāo cō aq̄ doue lino e sile
cosse se macerāo. sexto sō li pesi
deli lachi dali q̄li o che n̄ esco
no fiūi de bōe aq̄ o vō che lie i
trato pche sō q̄si assimilati ali
pessi di fiūi. septio da poi q̄sti sō
li pessi che stāo neli liti doue sō
aq̄ fāgose e torbide z admixte
de terreste imūdicie. e sō pezo
zi pessi de q̄li deli lachi e de le
aq̄ di paludi de li q̄li nō le egre

sō ne igresso difiūi ne maifesti
ne oculti. li pessi grādi che ascē
dāo i le aq̄ dolce o vō li pessi ò
le aq̄ dolce che itrāo i mare sō
mezi fra li fluuiali e li marini.
tuti li pessi sallati sō de dura di
gestōe e difficile e sō dimora as
sai nelo stōaco e sō de poco e n̄
laudabile nutrimēto. z iducono
fete e fresco gnā sangue fredo e
fleugmatico molificāo li nerui
z iducon nel corpo mala uisco
sitate p le q̄le puēgono naxie i
firmitade li pesi freschi bē che
sīāo de dura digestōe nō di me
no ihūidifcono el uētre el coi
to e la soa mā acrescono. ele o
ue ò molti pesi e p̄p̄ante di lac
tāti barzi omoueno e soluēo el
uētre z iducono uomito pch̄ r̄
tēgono una specie de uenenosi
tad. z ipo e da abstenirse dala
comestōe ò sili oue. e simelūte
e da guardarse da q̄lli pesi che
da poi sō stati cocti sō lassati p
uno di refredare pche alcuna
uolta pigliāo q̄litate de uenēo
z idu. ano accidēti che se solēo
idure dali fūgi. e li pesi sō da ru
stire da frigere z dallefar sō ch̄
le gnātōe diuerse loro recercāo
e odirlo cō aceto e specie z bōa
acio che si talia la soa uiscosita
de e se faza resisistētia ala abūdā
te sua frigiditate. isopra tuti li
brodi ò li pesi beuto p̄stāo adiu
to ò li uenēi z se deli diti brodi

e 2

deli pessi segua frequēte nomi
to gionu al morso del cornuto
serpente e del cane rabioso.

Azpione e de li piu lau
c dabili pessi d aq dolce
e de bono nutrimēto e
de facile digestiōe siando fresco
i la pma decoctiōe el qle quāte
piu uolte se coce tanto e piu de
dura digestiōe p ch n corrupti
bile supfluitade ha e lo segnale
e chel dura piu di cocto e non
putresce.

Hemulo e pesce d bono
t e laudabile nutrimento z
pesse de grāde exercitio
p la qle costa n ha mucilagine
z ha tēpata cplexiōe ch se cpre
hende per il suo bono sapore.

Ruyta e molto simile
t al carpiōe i forma e nu
trimēto quādo i saxosi
fiumi z alti mōti se piglia laqle
decocta piu uolte como lo car
piōe dura assai ināti ch putres
ca d la truyta itese galiēo quā
do disse ch sono molto meliori
pessi ch i teuere ch se pigliano
i lo fiume chiamato nar ch des
cende da alti mōti de fontane
uiue che n stagnizano may ma
la truyta ha qsta singulare cos
sa che quādo la descende dale
foe uiue e saxose fōte ali grādi
fiumi o stagni o lachi e de costi
facile mirabilitade che la pde

la bōtade lo sapore acquistādo
o uero per locio o uero p la gro
seza de le aque una grasiezza
uiscosa z abominabile

Ulcii sono pessi rapaci
l z he el lucio re di pessi i
le aq dolce como be il
delphino i mare ele bono in la
generatiōe dli pessi e de lauda
bile z iecho nutrimēto e secho
senza mucosa supfluitade. Quā
do sono piglati in uiue fonte z
correnti fiumi ma in li stagni e
grossi aq pdeno la bontade p
locio e p la grasiezza como se di
ceua de la truita luno e laltro
sono pessi de uolocissimo moui
mēto e d grāde exercitio. De la
truita e expto ch lascende p li
raggi de le aq qle uelocemēte
descendeno da li saxi e rupe.

Ersico e de bono nutri
p mēto e d bono sapore e
de facile digestiōe e de
pocha supfluitade.

Almone e pesse apresso
s ali fiumi dela magna
e de bono nutrimento e d
bono sapore ma p la soa tropo
grasiezza mācha al quāto da la
bontade del nutrimento lo sal
mone rustito se assimiglia piu i
sapor d cane qdruped siluestre
ch d pesi fora d laq subito mor
bē ch al cor suo uiua assai piu
e se moua ch il cor dli altri pesi

Enca malo grosso z hu
t mido nutziunto genera
Nguilla genera malo
i uisoso z opillatiuo nu
trimeto e de difficile di
gestioe e dauere boa aduer ten
tia done z i qle loco se piglia la
anguilla pche p experimeto se
trouato p coito esser aspagna
te co serpenti z essere poi doueta
te venenosi la anguilla a grade
oformitade co li fugi i sapore z
in viscosa humidate e malicia o
nutrimeto ne e da maraueglia
ze che generandossi languilla i
generatioe o pessi da putrefactio
ne como el fugo i gnatioe de ue
getibili da putrefactioe senza p
pagatioe de semenza e de radice
nasce z ipo le anguille so da co
dire co bone specie e co cose ch
correzao la sua mala humidato
Aneso de molte specie
2 qle che so terrestre e sa
rose o arboree verde so
male z venenose. ma qle che se
piglianò nele fonte e bone aq
so i comune cibo e de qle le par
te posteriore dele rane e le cose
che se manzano e n sono o ma
le nutziunto. alcui deli auctori
hao molto laudato le rane ad
utilitade deli leprosi e che mol
te p lo mazare dele rae so cura
ti dala lepra n ofirmata che n
e remoto dala rasone p la ofor

mitade che hano con li serpen
ti. la carne ol tiro e dele bisse e
molto laudata ala cura de le p
si z io ole bisse ne ho fato mira
bile experiètia. ele da guardar
se dale rane de gradeza excedè
te pche pareno pticipare o na
o rospi z alcua uolta p coito se
gli acompagnano.

Imprede so de doe spe
l cie alcue picinine in lo
luto z che viueno e sta
no i la faga dele bone aq e son
de bono sapore e de laudabile
nutrimento non transcendèdo
la gradeza duno palmo e sono
assimiliati ali lubrici terrestri.
altre son grade alcuna uolta al
pesso de molte libbre o uero de
grande anguille sono de bono
e laudato e desiderato sapor se
za mucilagine e superfluita o p
che fugendo nela terra di saxi
che stano soto le aque se nutri
cano e pero nel loro stomacho
non si trona alcuna cosa corpu
lenta. le lamprede quanto che
excelleno de nobilitade tuti li
altri pessi cosi in precio son piu
cari pessi de tuti li altri.

Ambaro e de molte spe
c cie alcuni sono marini
e alcune de aque dolce
e alcuni rotundi z alcuni cau
dati. li cancri rotundi flumiali
che se chiamano granci sono o

bō nutrimento z impinguatiui
z propriamente se sono aleſſa
ti i aqua de orzo o i lacte doue
prima ſiano laſſati demorare
alquāto z impero ſono dati p
nutrimēto laudabile ali maci
lenti z cōſumpti z laboranti de
febre ethica.

Ancrī caudati chiama
c ti gambari ſono ſimili
ali cancri rotūdi i nutri
mēti ſe ſono pigliati nele uiue
fonte e bone aq̄ ſono pō de piu
difficile digeſtiōe e d̄ groſſo nu
trimēto ſe ſono remundati dal
ficale inteſtino che deſcende p
mezo dela coda ſerano piu lau
dabili li gambari marini ſono
de difficile digeſtione nocēo al
ſtomacho z laſſano el uentre p
la ſoa ſalſedine li gambari grā
di marini ch̄ ſono chiamati lo
cuſte ſono de difficile digeſtiōe
ma padēdoſſi ſono de bono nu
trimēto la carne de tuti li can
cri e propriamente deli cancri
rotūdi ſumiali e ſolēne e ſingu
lare medicina cōtra el morſo d̄l
cane rabioſo dela q̄le ho uedu
to mirabile expientia ancora p
landone galieno diſſe nō auer
mai uedutto morire alcuno ch̄
habia pigliato de q̄lla poluere
inanti la bominatiōe de laqua.

Riglia e peſce marino
t excedēte le altre d̄ bon

tade de ſapore e de nutrīmēto
ma e al quāto de difficile dige
ſtione p che hano dura carne e
facilmente frangibile e remota
dala uiſcoſitate z congruo de
dare lo alimento alomo galiēo
diſſe eſſerſi maraueliato deli le
chatozi romani che haueano
guſtato el fidego dela triglia eſ
ſere ſi ſauorito p la qual coſſa
per auere el fidego compraue
no le triglie grande per molto
pretio .

Ecteni marini ſono de
p bono z laudato nutri
mento le ſeppie ſō peſſi
de dura carne ſono de difficile
digeſtione e de duro nutrīmto

E oſtree ſe ſono d̄ mol
l ta generatione ma la
oſtrea che ſe ha in uſo
per manzare quādo ſe padīſſo
no ſono de bono nutrimento i
pinguatiui z reſtauratiui z pre
ſtano augmento a la materia
del coito .

Eſalo e peſce che naſce
c i mare. z in aque dolce
z rare uolte deſcende
no d̄le aque dolce al mare ma
uolūnteri aſcendeno ad nutri
mento. Quelli che ſe piglano
neli ſtagne e male aque tan

ro sono diferente dala bōtad
che sō mali z non laudabili ha
el cefalo alcūi pessi simili a lui
e ben che non siano de q̄lla spe
cie se die pero auere de loro si
mile iudicio.

¶ Unni sō pessi marini di
q̄li se fa la tunina dice
galiēo bē che fresci s̄āo
bōi e delectabili nōdimēo li sa
lati sō meliori e simelmēte le pa
lamide sō migliore salate.

¶ Ardi di pessi salati sō p̄
ciosissimi p casone d̄la
moleza e d̄lectatōe soa
Thoctis e uno pesse ch̄
alcūa uolta e transpor
tato da noruegia doue

il nasce i Italia z e pese mario
de gnātōe de malachie che nō
hāo lquame ne teste dure. ma a
no la codega dura como el po
lipo dura p āni cō alcūi a' tri sa
lami. ma bisogna pria ch̄l se co
ra smacarlo z azacarlo e batez
lo molto bē cō maze de legno
e poi se taglia i peze e si sallessa
e saporoso cibo preparandose
cō bone specie z e de bon z lau
dabile nutrīmēto. z pche neli
di ferziati alcuna nolta usamo
le limache i loco di pesse e po i
q̄stocapitulo se ne fa mentione

¶ Imache bē che hāo cā
ne difficile digestibile

puz se elle se padiscono sono
de bono laudabile z restaura
tiuuo nutrimento oferiscono al
pecto z al polmone e ppriamē
te ofortano el fidego z ap̄no le
soe opilatōe gioua ali ethici z
cōsumpti pche gnāno nutrīmē
to uiscofo difficile rsolubile dal
calore deli ethici: ma pria che
siano p̄parate uogliono essere
molto ben mūdare e lauare da
le soe muciositate elo meliore
modo ch̄ sia a p̄parare limach̄
e che siano poste cō la soa testa
o schorza a bulire in un calda
ro che sia piēo di aqua e sia po
sto sopra il focho lassarle tāto
su p fin che comenza leuare il
bolo da poi uogliono essere ta
gliati uia li capi e li pecti ch̄ se
zano de fora dala scorza e seq̄
strarle z diuiderli dali soi inte
riori e poi siano riuoltati p la
cenere calde e lasatele alquāto
stare in la cenere p fino che le
habiano bene receuuta z imbi
uuta la soa uiscositate. s̄āo da
poi con le mane bene fricate z
tante uolte lauare in aqua cal
da che al tuto siano mūdare
dala soa uiscositate e da poi si
ano bene fricate con sale z a
qua calda. e poi con aceto e fi
nalmēte siano ritorate a laua
re e refrescare in aqua feda in

e 4

mō ch' rimāgono biāch' e nete
e bene mūdare dale soe uiscosi
tade ⁊ allora se possano alleffa
re o frizeſ' o i subteſticii o i bro
deti apparachiarle come si uo
le e ⁊ diſſi ſapori e ſpecie ⁊ dīle
ſecōdo li diſſi modi d' ppararle

Estudine ſon de molte ge
t neratiōe alcūe marine al
cūe d' aq' dolce ⁊ alcūe cā
peſtre ⁊ d'le marine alcūe ſono
grāb' ⁊ alcūe piccole e d' la tabe
la o teſta d'le grāb' alcūa uolta
ſe ne fa ſcuti ⁊ alcūa uolta dūē
gono i tāta grādeza ch' d'la ſoa
⁊cha come dice alberto ſene fa
una nauicula fuiēte ale grāde
naue ma dele marine niuna ſe
uſa i cibo ne p' nutrimēto e bōa
le teſtudine d' laq' ch' ſono cō la
teſta negra e lōga coda n' ſono
ad uſo idonee auēga dīo ch' al
cūi pouerī le mā'āo alcūa uol
ta como cibo iepto ⁊ abomina
bile le teſtudine cāpeſt' ch' uſa
no ne li prati e ſelue ſono d' bo
no e laudabile nutrimēto ⁊ ci
bo d' gētilhomini q'le nō altra
mēte anci cō mazoze deſiderio
fanno la cazza p' le teſtudine ⁊
docti cani che fariano p' q'glie
e p' perdice ſe alleſſano tagliati
prima li piedi ſuperiori ⁊ iſerio
ri e la teſta e lo collo le oua di
q'ſte teſtudine ſono cōcedute a
li ethici ⁊ cōſumpti p' che ſono

ipinguatine ⁊ reſtauratiue .

Ane ſe fa d' molte coſſe ſe
p' cōdo la neceſſitate d'le di
uerſe regiōe retineſ' i ſi ta
le natura q'le ha q'lla coſſa de
la q'le ſe fa ma p' che il forinto
tra tuti li altri grani elo princi
pale e piu ⁊ forme ala humana
natura ipero il pane ſe fa di q' l
lo p'che he miglioſ' e piu lauda
bile di tuti p' che il ſangue chi
e generato da q' llo e piu ultra
tēpato d' tuti lialtri ch' ſe poteſ
ſero generaſ' d' tuti li altri fruc
ti o grani ben che il forinto ſia
de cōplexiōe i lo principio del
primo grado ⁊ obtenga tēpera
mēto tra la humiditade ⁊ ſicci
tade nōdimēo el pane e piu cal
do ⁊ tāto piu quāto ha pigliato
mazoze caliditade del forno.
El formēto del q'le ſe die fare
il pane ſia ſcolto d' bona regio
ne e ſia pigliato dele melioze
ſpecie cioe che ſia pōderoſo pie
no e ben maturo del q'le la ſcoz
za exterior ſia roſezante ⁊ ceru
lea e le pte interioze habia pin
gue e bianchiſſie ⁊ non ſia ue
chio p' ch' he de pezoze e piu ſe
cho nutrimēto uiſcoſo ⁊ fleug
matico ne ancora molto fref
cho ⁊ eſſendo alora ricolto per
che genera nutrimēto uiſcoſo
⁊ fleugmatico. Induce opila
iōe del fidego e d' tuto il corpo

37
Sia p̄seruato da la poluer eda
la tarlatiōe e mōdo da ogni al
tra geneartiōe d̄ grani. E q̄llo
formēto ch̄ se po c̄seruar i sola
ri aerosi z enētati le piu lauda
bile che q̄llo ch̄ repone e cōser
ua ioto teza p̄ che li soi uapori
sono da laera euētati e sono cō
seruati i la naturale dispositiōe
soa ma apresso ale fosse subter
zane li uapori del formēto ad
mixti cō le subterzane exbala
tiōe e suffocati dala obturatōe
d̄ le fosse dāno mala dispositiōe
d̄ formēto p̄ ch̄ hāno i si una q̄
litade c̄traria ala uita n̄ra don
de molti ne lo ap̄ize dele fosse
doue lōgo tēpo el formēto e res
tato i c̄serua sono stati tronati
morti adōcha de tale electo for
mēto sia facto el pane mōde z
e bono salar al quāto laq̄ o laq̄
le se fa p̄ che il sale remoue la
uiscositade del p̄e e la soa mas
sa sia bene menata z c̄fecta e d̄
q̄sta tale pasta se rende el pane
piu saporito e piu ligero e piu c̄
forme ala hūana natura e sia
bene leuato n̄ molto duro e d̄l
suo leuato el p̄e donēta piu za
zo piu legiero piu digestibile e
p̄ductino de piu laudabile san
gue z artificialmēte secdo cias
cūa soa parte p̄portionabelmēte
se cuoce e rep̄osi almāco p̄ uno
di auātī chel si m̄zi. el p̄e cal

do e catiuo e pocho c̄forme ala
n̄a el p̄e azimo e de dura dige
stione z iduce opilatione del fi
dego e dolore d̄ uētre e gn̄a la
p̄da i le zene e lo azimo ācora
e q̄lo che se cuoce i la patella
e lo seco z atiquo e biscocto e
q̄lo ch̄ e de simula ultra la du
ra soa digestione constringono
il uētre. el pane e de simula e
milioze e piu laudabile che q̄l
lo se fa de farina ben chel sia
de piu tarda penetratione. el
pane fuzfuraceo ueloce iute se
padisse e nutrisse. ma e d̄ pezo
re nutrimento e piu pocho.
elo pane mal cocto e lo pane
azimo e a q̄li simili n̄ se afana
no se non per quelli che hāno
robusta complexione e forteit̄
te se affaticano ultra de cio el
pane di esser mūdato da la sua
supficiale crosta ch̄ e tropo ad
usta e de difficile digestiōe e ge
neratiua d̄ mali humori. El pa
ne trala magnitudine e puita d̄
die auere modo e misura p̄ che
il piccolo pane tosto p̄ la calidi
tade del forno e penetrato ale
pte iferioze z iteroze donde ri
mane pocho de mollo e quasi
tuto ua in crosta la crosta p̄ la
soa tropo adultiōe z exicatiōe
douenta la pezoze p̄te del pa
ne e lo p̄e ancora tropo gros
so mal cocto da le parte iteri

ore de necessita d' douēta uisco
so. adōca e melio tener una for
ma mezana o fo li tortuli al
modo napolitano che laudabi
le che q̄si uniformemente el ca
lore d' l' forno attige a tute le p
te di tortuli. e la menestra che
se fa de pane lauato ⁊ ifrigida
to e ueniēte ali calefacti pche
nō gnā opillatiōe ne graueza e
lo melior modo a lauarlo e ch
lo mollo del pāe stia p una noc
te ifuso i aq̄ calda e da poi sia
alquāto lauato cō aqua feda .
e per q̄sto modo la caliditate si
citade uiscositate e q̄lita de for
mento dal pane se remoue. el
panico ha grande cōformitate
con il miglio luno e laltro e fze
do e seco. e de questi alcūa uol
ta se fa d' l' pane p la caristia d' l'
formēto. el panico e lo milio sō
de pocho nutrimento e fano stipti
co il uentre. ma il miglio e piu
cōforme i ogni cosa ala natura
būana e de q̄lli mūdati da scor
za o uero dale soe farie se ne fā
no menestre che generano lau
dabile nutrimento sel se cuoce cō
lacte o carne grasse. peueri i lo
ca? dele specie. piselle i lo ca? d'
robilio. porro in lo ca? de agrū
mi. pico in ca? del grano del pi
no. passerza pauone. pdice por
co pulmōe e piedi in lo ca? d' la
carne quaglie in ca? d' carne .

q̄sto e calido e secho piu
r che il formēto. ma ppi
quo al tēpamēto ⁊ e d'
molto nutrimento declina asici
tade. ma se cō lo lacte ⁊ olio d'
amādole e zucharo se cuoce sia
infuso i laqua de azemola. ⁊ a
q̄sto modo e de mazore e meli
ore nutrimento accresce la mate
ria del coito ⁊ ingrassa el cōpo
e sel se cuoce cō aqua chiara ⁊
stringe il uentre. ultra de cio la
superflua e cōtinuata comestio
ne del riso psta nociuanto a q̄lli
che sō usi de auē dolori d' uētre

O bigli e specia de legu
r mi quali uulgarmente se
chiamāo piselli e fredo
i prio ⁊ intra la frigiditate e si
citade obtene q̄si tēpamento e
de piccolo nutrimento ⁊ genera
malo sangue psta ipedimēto a
li nerui ⁊ non solamēte iduce uē
tositate como la faua. ma mū
data genera migliore nutrimento
el suo brodo fa aiuto ptra la to
se e lo dolore pūgitino i lo peto

Apa e calida in secōdo
r humida in primo e tra
le altre radice ⁊ herbe e
de facile digestiōe e de assai nu
trimento ben che generi molle
e fleumatica carne per la soa i
flatione e uentositate . donde
el coito e la soa materia aug
menta ⁊ ingrassa el corpo ⁊ p

38
priamente quando se cuoceno
al focho che butata uia la pri
ma aq se recoce nela secôda a
qua acquista tēperāza dela pri
ma substātiā e genera nutrimē
to mezanamente tra il bono e
lo male ⁊ se ancora la segunda
aq sera gitata e rcocta nela ter
za cō carne grassa e cōdita cō
bone specie e meglio e rimoue
se la soa uētositate e q̄lle ch̄ n̄
sono ben cocte generano uen
tositate ⁊ opillatiōe del corpo
la rapa ultra de cio fa uzinare
assay ⁊ e bona cōtra lo ardore
de la urina ⁊ extingue la sete.

Uta se dice ch̄ e melio

r re q̄lla che nasce apries
so alarboze del ficho la
ruta frescha e calida e secha i
secondo ma la secha ha q̄ste q̄
litade i terzo. El suo uso e pro
priamēte i isallata oforta la nil
za lo stomaco lo uētre ⁊ dissol
ue la soa uētositate aiuta la di
gestiōe iduce lo appetito gioua
ala strictura d̄l pecto ⁊ acuisse
lo uedere ⁊ presta adiuto alla
paralisiā ⁊ ala frigiditate deli
nerui scaza dala bocha lodore
de laglio e dele ceuole amaza
li uermi remoue el desiderio d̄l
coito ⁊ desica e talia la soa ma
teria e lo succo suo beuto resiste
a tuti li uenenī e como di so
pra e dito con la noce manza

ta prestⁱ adiuto alla pestilen
tia ⁊ ad ogni ueneno. ⁊ man
zare pero ruta assai e male e pe
riculoso. ma se die manzare mo
deratamēte ⁊ attētamēte guar
darli dētro che cō essa nō se mā
gino certi uermicelli uerdi qua
li al tēpo de la primanera usāo
uenire i le foglie quali per simi
litudine del colore difficilmēte
se cognoscono pche sō mali ⁊ p
ducono uenenosi effecti.

Osmarino e specie de

r libano p lodore ⁊ icen
so biancho ⁊ cossī in se
cōdo lo suo uso e i salsamēti o i
isallate o friteli ⁊ adañ odor a
carne che rustifano el suo fior
se chiama anthos entra i ofec
tiōe cordiale lectifica el coze a
pre le opilatione del fidego e d̄
la nilza resolue le uētositate d̄
le iteriore ⁊ cōforta el cerebro
se p frigiditate fusse debilitato
radice Raffano Ramoraza i
capitulo de agrummi.

Pinaza e freda ⁊ hūi

r da i priā bē che alcuni
dicāo ch̄ d̄clini a tēpa
mento ⁊ a uirtud lauatiua e b̄
sterfina e refractiua dela colera
sono conueniēte al glutitore al
pecto al pulmōe al fidego ⁊ al
stōaco sono de bono nutrimento
e milioṛ ch̄ d̄ triplici e giouāo
ppaīnte ali colerici e sāguinei

Enatiõe le quale posse
f mo usare in insallata e
menestra che nascano i
crude frede e stante aq
le qle alcũ chiamão pevere da
q o uero exuca daq o lauari e
orefrione hano virtude calida
e secha e fano bene orinař pur
gano la uesica dale renule e rũ
peno la preda.

Parago e calido z hũ
f do i prio bẽ che alcuni
dicano chel sia uicio al
tẽpaiũto z ale altre herbe e piu
nutritiuo augmẽta la materia
del coito fa lubrico el uentre e
mitiga il suo dolore scalda le r
ne e qli e la vesicha purga dale
renule puoca uria z i modo ch
p lo suo tropo uso la fão spuza
re de sparagi apre le opillatiõe
del fidego dela nilza e de li ite
riori al stõaco n e molto oguio
z alcuna uolta iduce abomina
tione del cibo.

Enapa i mostarda e sa
f por la usamo e calida
e secha i fine al pricipio
del quarto grado gioua ala toř
se anticha z ala asperitade del
pecto talia la fleugma z uisco
si hũori le hũiditade che sono i
la testa le mũdifica donde alcu
ni dicono che da qũlo se clazifi
ca lo itelletto e p la sua calidita
de incita el coito.

Emẽza de la canepa se
f pesta artificialhẽte e se
ne fa una massa a mō
de pillule grãde reducta e se cō
serua bono tẽpo dōde in alcũe
regiõe sene fa menestra ch mol
to scalda graua el capo e noce
al stõaco el suo uso n e laudato

Alle o vō minerale che
f sia o vero artificiale o
uero aqueo e de molte
mainere e quãto e piu falso tan
to e piu caldo iduce appetito e
p qlo el stõaco piglia piu uolũ
tiera el cibo dōde la digestione
e melio causata ociosia chel sa
le d sua nã aguza la digestiõe ta
lia la fleugma e crudi hũori eli
pserua da putrefactiõe bisogna
cō modratõe usare il sale la grã
de qũtitaō e piu oforme ali fle
ugmatici e la mĩore ali colericici

Smula qla e piu landa
f bile che se fa de formẽ
to el se laua molto beñ
i pria il foriũto e da poi se seca
e da po se rōpe i pte grosse se frã
ze o la mola e da poi se trita in
pte piu miute i modo ch qũi re
tene il mezo tra lo faricelo e lo
fiore de la faria e de qlla e dito
di sop ch e migliore pãe ch e de
faria. la menestra soa e d mazo
ř e milior nutritiũto ch lamido
o altra gnãtõe de faria extigue
lo calore e la seti gioua a quelli

che hāno el fidego caldo la si
mula de ordio i frigida piu.

Aluia bē che alcūa sia
siluestre z alcūa dōesti
ca nōdimēo auēo la do
mestica i uso de cibo e q̄lla e se
cha i secōdo cōforta il cerebro li
nezui e lo stomaco e r̄solutiua
de le uētositate z apperitiua d̄
le opilatiōe la saluia da alcuni
e biasemata iustaiūte ch̄da q̄l
la se generāo li rospi quali son
aiali uenēosi ma p̄ ch̄ la saluia
ha molti rami pieni de foglie
grosse e rugose che fāno molta
umbra i la estate soto la quale
umbra li rospi uolūteri li recoz
reno p̄ laq̄l cossa li ortulani ex
pti piantāo la ruta apresso ala
saluia da laq̄le ogni uenenoso
animale fuge. Scalogna in ca
pitulo de agrummi.

Riti sono fili o coregie
t cōfecta de massa azima
sono calidi z i loro e hu
miditate supflua e son d̄ dura
digestiōe cōstringono il uētre e
tardi descēdeno dal stomaco i
ducano opillatiōe del fidego e
de la nilza p̄parano la p̄da i le
rene z i la uesicha p̄stāo bono
aiuto cōtra la tosse e lo dolore
del pecto e del pulmōe genera
to p̄ caliditate e chi desidera
fugire il suo nocuiūto die coce
li cō bone cāne grasse z cō oleo
de armādoie e penere cōdirlo

e da poy q̄sti pigla mēta origa
no e calamēto e beua uiō puro
e bono.

Tartofani sopradicto e
ch̄ tra loro eli fūgi e dī
serētia tuti li fūgi sō tar
tofani e nō p̄ lo s̄rio sō de difi
cile digestiōe z iducono difficul
tade dela urina gnāno grosso z
melāconico nutrimēto e da q̄li
se tieme la paralisia appoplefia
z uenenosi accidēti como dele
fūgi e dito. li tartofāi n̄ hāo sa
por e de q̄li meliori sō li biāchi
i li q̄li n̄ e malo odore e ppria
mēte se cō il sale e specie sō con
diti ele da notare q̄li che i que
ste parte se chiamano tartofāi
n̄ son da meter i lo capitulo di
fungi ne in q̄sto perche li anti
chi di q̄li fano diuerso ca? nel
q̄le molti medici se inganano
Dicono li auctori ch̄ se trouāo
alcūe generatiōe de tartofani
adunati e vnicoi i grādeza de
testiculo auēdo uerute pfunde
ch̄ nascēo i arēosa terra como
nascono tartofāo e fungo ch̄ e
de assay suaue sapore z declinā
te a dolceza z q̄ndo se fa cōpatō
ne d̄li fungi a tartofani may n̄
se iteso da niūo ch̄ fazāo alcūo
nocumēto como li fūgi e li tar
tofani li hāno minore frigidita
d̄ deli altri tartofani e fūgi ne
sono uacui de humiditate ex
trāea generādo cō la siccitate

de la soa substãtia ṽetositade e
chel sia ṽo quãdo uolẽo op̃ben
dere la sua p̃fecta ococtõe soto
de la cinere mada fora uno s̃o
cõ uetositade p̃ la q̃l cosa icita
coito ⁊ acresce la soa materia ⁊
e de q̃sto tartufulo itese galiẽo
che li tartofai ño s̃o generatini
de mali hũori ch̃ q̃sto se po cre
dere p̃ lo suo odore aromatico
e dolceza del sapore e specialm̃te
q̃ñ icomẽzão douẽtão negri.
li tartofai nascẽo circa mezo la
utũno e s̃o i p̃ma biãchi dentro
poi circa el uerno comenzano
diuẽtare negri e q̃ñ s̃o dũa p̃fec
ta negreza de dẽtro circa la pri
mauera se putrefão e ouertisco
no i ṽmi. molti hãno dito q̃sta
generatõe de tartofai effere ca
lide ip̃o che la neue sopra de es
si se delẽgua e liq̃fa e puoco du
ra ne ap̃isso a q̃sti tartofai na'e
no herbe. e p̃ la caliditade soa
icitão coito. el e po ṽo che tuti
li tartofai e soa gnãtõe s̃o ò fre
da oplerioẽ. ma q̃sta gnãtõe p̃
che ha odore aromatico e dol
ce sapore pare che declini man
co a frigiditade ⁊ aproximar̃si
piu a tẽparĩto la neue sopra li
tartofai facilĩte se liq̃fa p̃che
da q̃li e dala terra grassa ch̃ lie
circõstate oĩnuamẽte se ellena
no uapori hũidi dal caldo put̃
dinale p̃ la q̃l cosa cerca gnãtõ
ne de mosche habitão uolũtiẽi

sopra li tartofai le herbe il nate
no cerca ali tartofai p̃che sian
do gnãti p̃ put̃factõe dala gra
seza òla terra e ò q̃la medesima
graseza se nutriscono e cr̃scono
ò laq̃le le hẽbe se douzião gnãr̃
e nutrire p̃ch̃ pare ch̃ icitão el
coito ñ e p̃ casõe de caliditade.
ma p̃ la uetositade e p̃ la mate
ria de la sperma ch̃ se gnã p̃ la
graseza di tartofai un altra ge
neratõe di tartofai nasceno sili
a q̃sti i le pianure ⁊ in li prati e
comẽzãno a nasere circa al me
zo òla p̃mauera e durão semp̃
biãche dẽtro: ma ñ hano odore
arõatico ne sapore dolce se tro
uano solo al tempo del caldo.
e q̃sti ñ s̃o odoriferi ne saporosi
se ño al t̃po freddo cioe dalo au
tũno p̃ fino al p̃icipio dela pri
mauera. tordo tortora testicu
lo in capitolo dela carne.

Ue s̃o acordi tuti li aucto
u r̃i le vue ele fici bẽ matu
re effere meliori de tuti li
altri fructi e p̃p̃aĩte ñ nocibi
li la ua matura gnã laudabile
sãgue e p̃p̃aĩte se staza colta al
manco doi di inanzi p̃ch̃ man
zãdose la vua subito q̃ñ e colta
e iflatiura ⁊ gnã pezoĩ e piu cru
di hũori sela vua se padisse bẽ i
grassa la scorza de la vua e fre
da e secha e de difficile digestõ
ne e li soi azini simelmẽte :ma

la po'pa facilmete se padisse. E
se li azini se igiotiscono itiegri e
scono del corpo seza fare nocu
meto impo li azini nō sono da
masticare cō li dēti p ch se mes
chiaziao cō la polpa dōde faria
pezoze nutrimēto e chi piu uue
māza pmamēte li soi corpi son
purgati da supflui humōi e poi
igrasseno dela q̄l cossa li ortula
ni dicono il vō ch i un cosa q̄ti
trouano ch piu li igrasseno che
al tēpo di fichi e dele uue q̄lle
māzao assai nō dimēo la grasse
za facta p uue e fichi tosto se ri
solue per che generao carne in
fiata e molle.

Ua passa ha cōformitade
u cō le uue ch se fano secha
re p ch cōe uarietade ne
le uue i dolceza i austeritad i pō
ticitad cōssi e nele uue passe la
uua passa piu dolce sono d piu
dolce uue e le auster d le auster
e q̄lle ch sono piu dolce dclina
no acaliditate secōdo mazo o
minor dolceza e como alcune
uue hāno azini e alcūe n cōssi
sono simelmēte le passe donde
q̄ndo e comādato riceucū uue
passe enucleate nui possēmo i
tender uue passe senza azini o
ch da loro siao enucleate e ca
zate fora n e nele uue passe grā
de diferētia o ch sia de uue grā
de o picole e q̄lle sono miglio.

e dolce e grasse ch hāno la scor
za sutile zouao assai e son cōfor
me al fidego e remoueno le soe
opillatiōe e cōfortao la digestiōe
del sāgue e curādo p le soe vtu
de el fluxo epatico cōfortādo el
fidego e la nīza apre le uie de
le rene e d lauesicha cōfortādo
le rene e la uesicha e piu nutris
se la uua passa ch la uua fresca
e de melioi nutrimēto cōteris
ce al pulmōe e ala tosse e ala
difficultade d l anelito tēgono
il uētre hūido nōdimēo bē che
tute le uue passe siao amiche al
stomaco e al fidego le auster cō
fortao piu el stomaco ch le dol
ce e sono piu stiptice e mācho i
hūidifcono el uētre e quādo in
tendēo nutrir aprire la opilla
tione e molificare el uētre e cō
fortar el fidego e giouar al pec
to douemo pigliar pasule enu
cleate grasse e se itendēo stipti
care sono da mangiare propria
mente passule austere pfecte e
masticarle cō li azini nōdiman
cho le uue pigliano uarietade
p la diuersitade de le regione
cōssi le passule diuersamēte se
gueno le matre uue la diuersi
tade del utino per la uarietade
de le regione dimostra la diuer
sitate dele uue.

Ino cō disse il cōsiliator e
u luco expso le uue d le uite.

del quale nissio liquore e la hu
mana natura piu accomodato
e mai ne p arte ne p natura se
puote trouare alcua cosa che i
bota d z cōformitade potesse su
plire la uice del vino chi uoles
se extollere o ardiffe a descriue
re le accumulate uirtude del ui
no de le qle e dali auctori exal
tato parezia forsi dali ignorati
piu tosto amico del uino che in
tendete. ma basta narrare alcu
ne cose dele soe miliore uirtu
de n e cibo ne poto meliore del
vino moderatamēte beuto . z i
moderato niuno pezoze. el e o
molto laudabile e sutile nutri
mēto como o sopra i le genera
le rgule se diceua. niuna cosa e
de assimiliarsi al uio che tato p
sto subuēga ali defecti de la nā
dōde apso dli sazaceni doue lu
so del vino e phibito solamēte e
ccesso chel se ne possa beuere i
lo sincopi e defecto dela nā per
che subito refresca la vtud e ge
nera noui spiriti e nutruito ch
tosto p la soa pprieta d se cacia
al core . ne se ritroua cibo o be
uanda che sia de piu nāle calo
re e piu confortatiuo como il uio
pch il suo calore e sile al calor
nāle p lo confortio familiare che
la cō la nā hūana sele modera
to: ma sia tolto qlo ch bisogna
el rede sanitate al corpo e la o
serua confort le uirtud digestiue

del fidego e del stōaco aprēdo
le itrare z orificii dele uene fa
penetrare el nutriuuto p tuto il
corpo genera il sague chiaro e
qlo che troua torbido clarifica
apre le opilatōe del fidego. e o
la nilza e mūdifica le rene e la
uesicha e scaza dal core la tene
brositate e fumositade e tristi
cia che se generāo dal core for
tificādo tute le uirtud e mēbri
del corpo e nō tanto del corpo
ma le forze delaia dalo modōza
to uso del uio. tuti li agucia da
solerzia el moderato uso del ui
no agucia la alegrezza delo i ge
nio e laudacia. scaza la tristitia
fa psumer cose grāde e laborio
se cō rasone. i sopra o cio el uio
beuto o debita pportōe e confort
me ad ogni etade ad ogni tpo
ad ogni regōe ad ogni cōplexōe
ali puti e da dare pocho e bene
adaqto pche darlo puro seria u
no adiungere foco al fuoco. ali
gioueni i mazor qntitate e mā
co daqto pch p la forteza di lo
ro cerebri z altri mbri possono
sufferir melio el uio e piu facil
mēte defēderi dal nocumento
de luio. ali uechi el uino gioua
pche e lacte di uechii: ma forse
p li debili cerebri deli uechii n
si possono così facilmēte defen
dere dal nocumēto del uio ali
uechii e da dare tato uio che si
possono tollerare i regiōe freda

91
bisogna piu uino in la calda po
co e bene adaquato. simelmēte
nelo uerno p rispetto de la esta
de. ma p extinctōe deli calori e
seti p la estade o calor bisogna
piu uino i la regiōe calda che i
la fzedā z i la estade piu che in
lo iuerno e cceduto a beuere.
ma daqto cō piu aq ali hoī che
hāo calida e secha oplexiōe qle
dicemo colerica oferisce el uio
pche senza la coiera che e hūo
re calido e secho puocādo la u
rina p le rene e p la uescica. an
cora oferise el vīno ala fzedā z
hūida oplexione che se chiama
flegmatica taglia li uiscosi hūo
ri e limatura z resoluē p la soa
caliditate. gioua ācora il uino
ala fzedā z hūida oplexiōe chia
mata melēcoica pch fa scorre
li hūori melēconici e falī legie
ri alexito rīnouēdo la caligie e
suo nocumēto p la soa uirtude
insopra cio el uino oferisce ali
calidi z hūidi qli dicemo sāgui
nei pche gnā il sāgue optimo z
claro e como e dito di soā cla
rifica qllō chel troua torbido
p uarie cose. ācora el uio se tro
ua diuersificarse o uero dala re
giōe done se produce o uero p
diuerse specie de uini dele uue
dele qle se exprime o p odore o
p colore o potētia o debilitade
o nouo o uechio o decoctiōe z

artificio. Noy uedemo p expe
rientia alcune maynere de uite
z alcūe regione pduce piu lau
dabili uini una ch unaltra. oia
quale cosa bisogna se creda ali
lauoratori esperto el uino dol
ce e grosso e calido i secōdo e se
cho i prio cōtinēte una hūidita
de etherogenea nō e tanto lau
dabile quāto li altri uini pche
genera grosso nutrīmēto iturbi
da el sangue ne asmorcia la se
te. āci alcūa uolta lauginēta p
che legieramēte meschio cō al
tri hūori se putrefa e se cōuer
te i hūori colerici. e lo uino dolce
a forza de nocere a tuti li iūbri
z al pecto z al pulmōe niente.
le opillatōe deli qli apre el suo
molto uso genera idropesia. in
pero qlli che sō pparati ad idro
pesia se deno gnardare da luso
del uino dolce e grosso. el uino
acerbo quale p la mazoī parte
se pduce i fgiōe mōtuose e nūo
se da molti auctori e chiamato
fzedo stringe il pecto e mordifi
ca il stōaco z iduce effecti acce
tosi. el uino adonca che e mezo
tra il dolce e lo acerbo z obre
ne sapoī mezo se troua molto
laudabile dali auctori e ppria
mēte sel sia odorifero z aroma
tico e che nā abia acuto ne gra
ue o extraneo odore deli colo
ri del uio bisogna iuesticare la

f

erpiētia dli lochi p ch i alcuni
lochi li uini biāchi son meliori
dli negri z i alcūi altri li negri
sono meliori dli biāchi ma co
munamēte dali auctori ch paz
lāo dli uini dicono ch li uini
ch hāno color aureo subrubei
z subalbidi e ch ano mezo co
lor sono iudicati meliori uini
potētissimi e fūosi scaldano el
corpo e la testa tzo po ipo il suo
otiuuo uso e catiuo uini d bili
aquosi e picinini son de pocho
nutrimēto meliori sō adōca q̄l
li ch tengono il mezo tra li ue
chii elli noui li uini se uariāo
molto i la sua nā la recētia dli
uino dura uno anno e piu secō
do la grāda o picola potētia dli
uino el uino potēte tardo inue
chia elo d bile z adaqto p̄sto e
la uechieza dli uio cōenza nel
q̄rto āno q̄llo adōca ch p raso
ne d la soa etade e grādemente
laudato dali auctori e lo uino
dala fine dli p̄mo anno p fino
el p̄mo dli q̄rto el uino nouo z
maxie q̄llo ch e p̄uquo ala ex
p̄siōe e calido i p̄mo z opilatū
uo dli fidego putrefactiuo z e
bulitūo d hūori uētofo z iflati
uo el uino ātūquo daq̄tro anni
i sue calido e secho i terzo e q̄n
to el uio e piu potēte tāto e piu
caldo e secho adōca se occlude
da le p̄dicte cosse ch lo uino e
piu laudabile ch e odorifero z

aromatico e ch n̄ è adusto i de
coctiōe ne artificiato ma che
obiēga el mezo tra el dolce e
lo acerbo e tra il biāco e lo ne
gro e tra il potēte e laquoso e
tra il nouo elo uechio i sōp cio
el uino artificiato acq̄sta diuer
sa nā pch ama la dcoctiōe se
cōdo le diuerse soe specie z ipo
q̄llo dli q̄le el mosto e cocto el
diuēta piu uioso piu potente e
piu fumoso p ch le pte uinose
son admixte cō le terree grosse
nel mosto e sēpre i la dcoctiōe
le pte piu grosse rimāgano e le
pte aq̄e p respecto dele uinose
admixte z le terrestre sono piu
futile e se resoluēo p tale dco
ctiōe z ipo il uino cocto p ch le
admirto z le pte aq̄e piu tardo
putrefa e se cōserua piu lōgo tē
po el uinoso adōcha rimāe e lo
aquoso p uirtude del focho e
uapori p uirtute di fumi de ch
saria el cōtrario se el uino ch d
purato i la bote se cocesse p̄fec
tamēte como apar laq̄ d uite a
presso ali distilāti done le uino
se e possente pte dli uino se ele
uāo p li fumi z i aq̄ ardēte q̄le
aq̄ d uite o aia d uio chiamāo
se ouētēo le pte aq̄e sēza sap̄r
como sta laq̄ nel fūdo dllābico
dla distillatōe pch le pte uino
se seq̄strate dale focale terrestre
i sēdēte i el fūdo dle bote se ren
dēo piu futile dale aq̄ e q̄llo ch

92
e piu futile piu tosto se resolu
dal foco adoca dala dcoctoe d
atiquo e depurato uino el se re
solue il uioso e remae lo aqo d
che pare il drio dl mosto. singu
lare ppetade a el uio che extra
he la vtude de tute le cosse mes
chie co lui o cocte i qlle. donde
alcui deli atichi medici curaua
no tute le ifirmitade e co el uino
al tpo dele uedemie pparauo
diuersi botigelli de mosto p de
coctoe de medicie fo le uarie e
rigetie dele ifirmitade e cosi re
feruauo li uini deli sirupi e de
le medicie che auenao vtuo ql
zechiedeva ciascuna ifirmitade
no dimo se alcuo uolessa beue
re uio nelo vno del pnte ano p
doi modi se po meliora di qlli
li picipi ancora uolutiera usao
siano colte le uue ben mature e
poi siano p tri di lassate al sole
p fin a tato ch ipassisseno alqn
to e dapoi sia seqrata la rua
dali raspi e siano butati uia li ras
di ela qntita di grai ole uue sia
tata chel se ne cmpia mezo ua
seleto e de sopra sia iposto d bo
no mosto p fin chl sia tuto pie
no di facto uino tosto se clarifi
ca e be chel sia nouo no e cpila
tino del fidego ne uetoso ne in
flatiuo de huori. e qsta beuada
e ocessa ali picipi e a qli che d
licatamere uiueno dali medici

laltro mo e che se toglia tre pre
di mosto e unapte daq esia me
schiato e boglia p si ala resolu
toe d la quarta pte e sia repost
tal uio se chiama lauato e ben
chel sia nouo. n dimo ha pdu
to le malicie del uio nouo. d la
tificio del uio elle be a creda
qli che so usi de tali exercitio.
lo imoderato e supfluo uso del
uio e pessia a laia e al corpo e
a li costui. lomo fa effeminize
igrossa lo discorso e inzegnio fa
guardare le cose ifume e auere
i schiuio le grade. ne aora e d
tata uirtu lo moderato uso del
uio qnto e d piu malitia lo imo
derato uso. el cerebro ele soe v
tude debilita gna tremore pali
sia e apoplezia e spasmo. ne lo
uio iduce qste male passioe per
casoe de la soa qualita pche q
ste malicie so frede clo uio cali
do maconio dise aristotile nela
terza pticla di soi pblemi. el ui
no p qla rasoe p la quale e cali
do resisteria a qste ifirmitade e
giouaria. ma p accidente el gli
noce e fale ueire pche el uio e
penetratiuo e fa li huori uiscosi
e crudi e penetra ali nerui e in
bri logiqui ch p si so ipenetra bi
li e colsi iduce tale frede ifirmi
tade. ultra de cio el uio beuto
i molta qntita no si padise i lo
stomacho e per la soa amicitia

e cōformità d' q' e ha cō la huma
na nā e tirate idigesto dali mē
bri done p la soa idigestiōe do
uēta aceto el aceto e inimico
ali neri z inductiuo dle infir
mitad frigidō ancora lo imode
rato beuē d' uino iduce ebrie
tad e la frequēte ebrietad aba
te tuti li sentiūti e d' bilita tuti
li mēbri la ebrietade ha molte
casone. sechi sono d' d' bile cere
bro piu tosto se i ebrīāo p ch il
cerebro n' e possēte arestāre ali
uapori uinosi z al suo nocumē
to z po. tali dal beuē del uino
puro o senza molta mirtura d'
aq se dēno guarda e q' li ch so
no usati mācho d' uino piu to
sto icorreo i ebrietad li benedo
ri e tauernari se iebriāo cō piu
difficulta p ch il loro cerebro
p cōsuetudine ha acqstato una
certa resistētia al uino p la qle
resiste al suo nocumēto li fameli
ci e q' li che usano pocho cibo
piu tosto se iebriāno p ch lo as
cēsiuo del uino al capo iduce
piu tosto ebrietade n' auēdo q' si
ipedi nēto alcūo de cibo alcūo
lo uino cocto fumoso e potēte
piu tosto iebria z alcune cosse
admirte con el uino piu psto z
mazo ebrietade iduce como
usnee ifuse i uino legno aloe le
gieramēte e senza nocumēto i
ducono dolce somno cō ebrieta

de e q' la cosa ch iduce forte e
brietad e d' adaqre el uino cō la
q' d' la dcoctiōe d' olio e piu for
te e cō laq' d' la dcoctiōe del ius
quia no o vō d' mādragoza lo
pio ancora e fortissimo e cosse
simile z alcūe cōfectiōe sono cō
poste ad iduef ebrietate qle d'
criuere q' n' bisogna e lo uino a
da qto cū pocha aq fa piu tosto
iebria ch uino puro como se
ria a meter parte octo de uino
z una d' aq p ch pocha aq fa el
uino piu tosto penetra ma lo
remedio dela ebrietade e dela
crapula e il somno lōgo o uero
subito uomito la beuāda de le
acetositate del cetro o vō la
potione del uino di cottogni o
vō pigliaf coriādo secho trito
cō altrotāto zucharo biancho i
qntitad d' duy cugiaz e dapoy
beuere el uino di cotogni e be
uef aq freda cō aceto abate la
ebrietade e la potiōe de lolio
puro fmooue laebrietad e simel
mēte il māzaf d' le caule come
narra aristotile i li soi pblemi
odora la cāphora o sandali o
da psi o meschii con aq roata
aleuiāo la crapula z ebrietad
e māzaf d' le fette d' pāe i agref
to o i aceto ifuse gioua e molte
altre cōfectiōe hāno cōposte li an
tichi a remoif la crapula e la e
brietade le qle saria superfluo

73
scriuerle qui ubera uenter i ca
pitulo de carne.

3 Ucharo e dito mele d
cana inanti chel sia de
purato elle solutiuo z
absterfio. ma el zucharo depu
rato e calido z humido in prio
genera bono nutrimeto apre el
pecto z lenisse la soa asperitade
gionua al stoaco. ma ali stoachi
colerici facilmete se couerte a
colera. lo uso del zucharo apre
lo ali sani z inconfectioe z tale
uirtude acquista quale hano le
cose co il zucharo ofecto zenze
uero i caplo dele specie.

E passione delaia ben
l che se descriuano in q
sto ultio copendio. non
diméo pche sono molto iporta
te co una diligetissima sollicitu
dine ne douemo pseruare dale
soe passioe pch se troua ch mol
te psone p uno timore o ira o p
una grãde alegriza so morte. a
doça cociosiacossa che la mor
te sia una dle piu terribile e spa
uetoze cosse che sia al modo fa
cilmete p sile passioe delaia po
teriano adueize z occorrere ua
rie z diuerse infirmitade. z aco
za p molte rafone z experientie
deli antichi se troua che molti
son stati curati da simili morbi
pcedeti da alegriz ira z timo
re z de altri simili accidenti. im

pero che laia nostra a certi cor
diali spirti p suo istrumeto ad e
require le soe opatõe so adoca
li spirti una guida uno oduci
meto e uehiculo dle uirtu d la
nima p tuto il corpo e secdo li
diuersi mouimeti deli spirti o
che siano o pcedano dal core ali
membri extrinseci z dali extrin
seci membri diuerse qualitate
se imprimeno e uao al core in
calore z frigore. z in uno ex
tremo timore z extrema trissi
tia se refredano. e cosi per una
extrema alegriza e distemperata
ira e furoze se rescaldano z per
qste tale casone le passioe de la
nima essendo tēperate possono
oferuare la sanita. ele passione
distēperate le possano iducere
o uero curare li morbi. e tra le
altre passioe ch so da schiuare e
da fugire per oseruarsi i sanita
de so qste cioe amore alegriza
desiderio speranza co passione
audacia odio tristitia aboiatoe
o speratoe tiora ira furef tedio
inuidia zelosia z simili accidenti
di qli no itedo dire al pnte qua
li ornano o uituperao laia. ma
solo itedo dire qle cose che se a
spectano a qle parte de philoso
fia che tracta di costumi. la qle
se amastra z insegnano li phi
losophi no pche sapiamo. ma p
che douetiamo boni. e solamte

mia intentōe e de narrare q̃l
le cosse che hāno ariportare z
idure el giouamēto e conserua
tiōe dela sanitade e primamē
tē galieno de la cōseruatiōe ò
la sanitade dice che li costumi
boni de laio se corrūpeno dala
mala cōuetudine in māzare e
benē z in li studi uiciosi sguar
dare inspectione z audito e biso
gna ch̃ q̃llo medico ch̃ ue le cō
seruare la sanitade se adapti as
tudiā che li boni costumi del
aio nō si corrūpano nō como fi
losofo acio facia lomo uirtuo
so ma di attēdere cō diligentia
ch̃ faciliūte n̄ si diuēga i ifirmi
ta del corpo siādo maxime il
furore la ira el pianto e la tristi
cia e solitudine idēsine piu
ch̃ si cōuēga casone e principio
ò molte febre e de altre ifirmi
tade assai e dice galieno ch̃ li
mali costumi z cōuetudine nō
possono habitaē cō la bona sa
nitate la alegrezza se ella sia su
bita e grāde alcuna uolta ama
za o vō iduce angōia o tramoz
timēto o pacia o altre male cō
dictiōe como p̃ exēpio se dimo
stra ò q̃lli tri fratelli q̃li auēdo
piu uolte cōbatuto e decertato
cōsingulare uirtu z aiositate al
ludo de olipiade e rportādo la
uictōia cō triūpho e remerēdo
secōdo la cōuetudie ò la patria

la corona sopra il capo del pa
dre iotinēte p̃ la grādissima a
legrezza de la dicta uictoria el
padre ianti ali pedi deli dicti
soi fioli casco morto unaltra
nobile matrona romana p̃ la i
moderata z iopinata leticia ch̃
auena p̃so duno suo figliolo q̃
le auēdo inteso lui essere stato
morto nela rotta data a roma
ni ap̃so a cāna z auēdo gia ce
lebrate le exequie credēdo fūse
morto e poi ritrouarsi a casa z
iopinatamēte essere abbraciata
dal filiolo subito ali soi piedi
casco morta unde si po dire ch̃
q̃llo n̄ pote opare el dolor ogo
la smisurata alegrezza il p̃ ch̃ p
ueritade ò filosofica se occlude
e tene ch̃ laia sia p̃ncipio e caso
ne efficiēte ò tute le n̄re opatō
ne e ch̃ lo spirito e nāle calore
son instrūto a laia obediēte in
le soe opatiōe ociosia cossa ch̃
subito ch̃ lobiecto ò la grād z i
tēpata leticia se ap̃sēta lo spiri
to e calor nāle uelocemēte se dif
fūdo e sporze ali mēbri extrīseci
e se rsoluēo estēpāo abādonādo
il core eli altri mēbri iteriori i
poueriti ò spiriti e ò calor z al
cūa uolta e tāto subita z iordi
nata la resolutione e spozgimē
to òli spiriti uitali ch̃l cor ch̃ e
fontana ò la n̄ra uita rimane
senza spiriti e soprauiene una

79
subitaneā z inopinata morte
ma nō acadete mai che alcūo
forte homo e prudēte a tal mor
te sia puenuto. z sapēdo z iten
dēdo el sanio e prudēte che que
sta nra qle appellāo uita essere
una morte e qsto mondo turbu
lēte e tenebroso lāberitho essē
piēdo de piculosi laci e de auene
nate losenge metera il frēo alo
iperio itellectiuo dele passionē
e di spiriti acio che pntato che
sia ciascuo obiecto dela imode
rata leticia li spiriti siano mosi
da tēpati mouuīti. z alcūa uol
ta deuene una alegrezza nō su
bita ma otinua z inordiata z a
lora seguita una resolutōe cōti
nua z dilatōe apoco apoco d
li spiriti ale cosse exteriore don
de la vtude apoco apoco se ue
ne dibilitādo e seguita la morte
nō subiti o vō uarii accidenti su
cedeno fo diuerse dispositōe d
corpo dli patire la tristitia o vō
dolore d laio e oia la alegrezza
e da essa alcūa uolta ne aduie
ne una morte subitanea o apo
co apoco se extingue pntādo lo
biecto o uero nouella de la qle
otiga lo spirito e natural calor
tristarsi dali mēbri extriseci o cor
zēo al core z ali mēbri itriseci a
bādonādo li fredi mēbri exteriōi
ipoueriti z abādonati dal calo
re nāle. z e alcuna uolta tanto
mesurata la tristezza ch iordiata

mēte li spiriti recozreno subito
al core e cōsiderato che il core e
picoło receptaculo p respecto a
la moltitudine di spiriti subito sō
suffocati z exticti. alla suffoca
tōe dli quali succede una subita
extictōe dela nra uita che essē
do la tristezza iordiata e nō sola
mēte grāde z itesa succed alcūa
uolta una remessa e otinua suf
focatōe d la uita nra apocho a
poco. adōca p la cōseruatōe d la
nra uita grādemēte se donemo
sforzare de attēdere ale tēpate
alegreze e solaci e de uiuē aleg
mēte qnto piu possibile ce sia. z
certamēte la tēpata leticia difū
de e māda li spiriti e calore nā
le ali mēbri exteriori e fa il san
gue piu purato e chiaro. aguzza
ligegno e fa lo itellecto piu exp
to e solcito e uiuace colore e
piaceuole aspecto iduce z exci
ta le vtude de tuto il nro corpo
z i le sue opatōe apegia mazor
agilitade fugiēdo non di meno
ciascūa tristitia qnto chela fac
tade se extēde ch certamēte mai
si medesima non riporta alcu
na utilidade al corpo nostro.
āci ultra le cosse circa cio di so
pradicte fa lo itellecto erran
te z grosso. z gnā turbulēto san
gue colore palido z horribile
aspecto. z tute le viu iduce i z
cōscuole pigritia pur alcūa uo

la p accidēte po psta vtilidade
aquietādo ⁊ sinorciādo el sāgio
30 ch pcede da rpletiōe p che
i la tristicia o i el dolor de laio
se uigora el calor nāle p la re
tractiōe ⁊ unione di spirti ali
mēbri itriscechi e ssuma q̄lle su
pfluitad nel stomaco ch iduce
uano el sangiozo e da q̄sto uie
ne ch colozo ch se tristāo o vō
hāno cōpassiōe ad altri o se ari
cordāo de alcūa cosa trista o
vō ch sīao molto itēti ali pēzeri
donde il calor se unisca dētro
may nō auerāo sangiozo como
nel capitulo dī timore narraro
qui desoto e se p auētura acca
desse ch p una fallace ⁊ ipellē
te fortūa ch noue cosse tediose
e rincresenole te itraseno nel
aio o ueramēte ch se p̄sentasse
ro p alcūo mō obiecti tristabi
li bñogna sforzarsi quāto se po
p s̄seruatiōe dī la sanitate e cō
forte e uirile aio p̄seruarsi dala
i p̄ssioe tristabile acio ch nō si
piātono ap̄sso alamēte o vō cō
la s̄seruatiōe deli amici e beni
uoli ⁊ li q̄li cōicādo li soi obiec
ti e cōdolendose i sieme prudē
temēte auentano el pecto o vō
uolte ch serāo molti ch p uno
grāde desiderio de repatriare o
p grāde amor ch portarāo a
nerāo uersi li figlioli o amici o
p grāde dilectiōe e smisurata d

alcūe altre cosse douētāo mezo
pacci ⁊ iſermici ma le specie d
la paccia sono uarie ⁊ infinite
lodio e cōtrario alamōr e d q̄l
lo p dire i sununa p lo cōcorso
delo calore itrinseco q̄si ogni
catiūo accidente seguita como
sono narrate di sopra le cosse i
capitulo dī tristicia ma d lodio
certamēte ogniuno se die guar
dar ⁊ diligēte studio como di
sop̄ edicto dīa tristicia li uicii
domēo solamēte auere in odio
donde seguita lamōr dela uir
tu e p cōsequēte la nāle leticia
q̄le se diceua effere tāto utile a
la sanita d al tēperato e debito
amor dele cosse nuy se douemo
sforzōr q̄nto ne sia possibile p
ch lamore e principio d molte
bone uirtu d laio e d ciascuna
leticia el q̄le psta grāde adiuto
rio ala s̄seruatiōe dīa sanita d
p ch p̄mamēte amamo le cosse
q̄le credemo i iano bono e poy
seguita il desiderio de quelle e
la solitudine d auerle e final
mente nel uso de quelle mediā
te lamore succede la delectatio
ne e cossi equalmente la cosa
ch credemo esser mala auemo
in odio da poi da q̄llo succede
labominatione e finalmēte se
la cosa uiene i odio seguita la
tristicia e lo dolor dīaio un d p
le p̄dicte cosse seza māifesto ch

75
secôdo il debito e moderato
amor se die ppozionare el ôsi
ôzio ôla cosa z secôdo lo imo
ôzato odio ch tu hay ôla cosa
ch ti noce die essere labomina
tiõe ô qlla ôlo imoderato adô
ca ôsiderio z imodêata abomi
natiõe qle al desiderio e ôria e
da guardarse p che da qlle se
guitiono molti accidêti mali si
mili a qlli ch ôla tristicia segui
uano p uno simûzato ôsiderio
sel cessa lo auere ôla cosa desi
derata seguita una grâde triste
za qle se dice grâdemête esse ô
ria ala sanitad e p lo simile ad
uiene p la stemmata abomina
tiõe se laccade succeder lo euê
to dela cosa exosa ancora uti
le cosa e p ôseruatiõe de la sa
nitade a riguardarsi dala imo
derata speranza z ancora despa
tiõe la speranza adôcha dîza el
suo obiecto circa le cose dauêi
ze ardue bone e possibile p che
la spanza deli mali da uêire n
si appella spâza ma timor adô
ca certamête el pêscioz el fan
tasia ôlomo discreto e prudête
nse die dîzar mai a cose ipos
sibile ne etiâ a qlle cose ch n po
sano adueire fo el iudicio dela
rasõe ne a simile fictõe ne yma
giatõe delaio pche oltra che re
trâo lomo dali pprii comodi e
da li bôî pêscîi ipêdiscono la sa

mita del corpo ôciosiacoza che
rducêdo lomo i si la rasõe el co
gnose poi la cosa spata ipossibi
le e raî uolte adueire dôd segui
ta poi el dolore de laio e la tri
steza e tâto qnto fu la pmedita
tõe affixa z grâda circa la cosa
spata ne âcora da qli beni da
ueire li qli se dêno sperare con
dzito e rasoneuole indicio e da
desperarsi perche cò la despera
tõe p qualche altro solazo e pi
acere secôdo la expediête ma
teria retrahino laio del patien
te o vò pêfado li giochi ôla for
tuna nò essere noui. anci piu to
sto aduiene ali bôî illustri e ma
gni e che ha nîsuna etade non
pdôa e ch nîssia cosa e noua
ôparâdosi a qlli ch son i mazôr
miseria z amaritudine desi e ô
siderare qlllo tuto che abiamo
labiamo meritamête da dio e
de tute le cose rêder grâ a dio
z esser patiête z una de le mi
lior cose e pin laudabile ch sia
ad aleniar ogni dolor e ch la
rasone uincha il sctimêto e cer
tamête o vò colui sera pacio o
vò sera uno dio ch n îcora in
tristezza psentandogli se il trista
bile obiecto ma lomo prudête
mente z îcontinête scaza da si
ogni turbulêtia de aio. z còcio
siacoza ch del tpo labile e trâ
sitorio non si possa auere se nò

uno momento ipceptibile ogni
tristitia de aio o che la sera òl
passato o de la adueire sel sera
del passato pacia cosa e de tri
starfi de cosa passata z irrecupe
rabile pche la rasõe te isegna e
phibisse a lomo sauiio de exeq
re e cõsiderare q̃le cose ch̃ posso
no nocere e giquare nõ mai de
laduenire del q̃le accade tristi
cia o chel sera necessario o cõ
gẽte. e certaiute se tristão ò q̃lo
idarno che e possibile altramẽ
te a uenire. e sela sera cõgẽte o
fortuita così acora cõgẽtemẽte e
fortuitamẽte potra essere il òrio
de q̃lo se trista che possa acca
de. e se nui uedẽo certaiute tri
starfi dele cose z obiecti futuri
cõsiderato che la nra uita e icer
ta accadera che alcũa uolta se
cõtristarẽo alcũa uolta dele cose
che nõ serão al tpo nro. ma al
tpo d'altri. e circa cio lomo pru
dẽte sapẽdo e cõsiderãdo che li
beni che auemo ñ sũ nri. ma es
serfi stati p̃stati dala fortũa nõ
se doleza mai de la loro p̃ditõe
z oltra de cio el somno e ogni
solazoso exercitõ mitigão ogni
trista passiõe òaio da uno grã
ò z ipresso z affixo amor ch̃ se
mete ad una cosa tropo iduce
passiõe po e da guardarse p cõ
seruatõe dela sanitade e ñ uole
ze metter affectione extrẽa piu
che si cõuẽga a cosa alcũa pche

icontinẽte litza z ismergessi ne
la mẽte una solitudie z iquie
tatione meza paza z una passi
one melenconica ala q̃le segui
ta uno imoderato fluxo e refla
xo di spiriti e de caloze natura
le al core donde e uariato e di
sificato el polso e lo fiado p mo
do che p la obliuione del fiada
ze e del respirare de laere circa
la oportũa respiratõe accadẽo
suspiri e delo anhelito o fiato i
terceptione. e tanto cresce alcu
na uolta apresso a lanimo lo i
tẽso e grande feruore che lo in
fluxo z uirtude soe se distolião
e distrahino dale cose digesti
ue e dale opatõe motiue dond
ne seguita la magrezza òl corpo
e òbilitade fa impalidire el uol
to se induce a diuerse ifirmitad
e febre acute. z ogni mal tora
de la dementia z obliuione òl
proprio comodo. nuy uedemo
molte uolte se accompagna la
tristezza e lo dolore de lanimo.
z impedisse la conseruatione ò
la sanitade. adonca lhomo pru
dẽte humile e magnanimo co
gnosce li soy desiderii e la soa
facultade e le fortune che se in
mergono sãza mesura. e mai ñ
piglia iprese oltra le soe forze
ne mai dziza laio elo pẽsico ad
alcũa cosa oltra le soe forze inã
ze al tempo. e pur ale fiade e in
gnata dala sperãza per qualch̃

76
accidente el recorre a q̃li reme
dii che de sopra s̃o dicti d̃la tri
stitia. dala imoderata audacia
e temerario assalimēto dele co
se ardue e difficili dele q̃le po
tesse seguire uno subito e s̃ēpe
rato timore se die lemo guarda
re p̃che istādo e cōparendo uno
timore grāde lo calore natura
le elī spiriti abādōano li mēbri
extriseci e f̃corrēo al cōr como
a q̃lla cossa ch̃ e una forteza e
p̃ncipio d̃la ñra uita d̃c̃d̃ segui
ta la palideza d̃l uolto e nele
p̃te exteriŷ itra uno tremor̃ fre
do e la codega circha la radice
di pelli p̃ la fuga d̃l calc̃r al cē
tro se inspessāo e se cōstringono
li porī d̃c̃d̃ escono p̃ la q̃l cossa
nelo timor̃ tuti li pelli iteriori
d̃l corpo q̃si tuti se drizāo z al
cūa uolto el timore e si grāde
z imoderato ch̃ p̃ lo subito z i
ordinato concorso di spiriti al
cōr ch̃l seguita una subitanea
suffocatione e morte o ṽo fa ī
uechire el corpo z iduce molte
altre male ifirmitade p̃ la q̃l
cosa uno d̃li ātichi auctori nar
za che al suo t̃po uno giouēne
cercādo in uno buso de una al
ta z eminēte torre pulli de fal
cone z effēdo da soi c̃pagni mā
dato giu al dito f̃dame e legato
cō un a corda accadete per auē
tura che la corda se ruppe e cas

cādo pria chel fusse a terra per
la grādo paura diuēto tuto canu
to e biācho. molti ācora gioue
ni che s̃o icorsi i naufragio bre
uissimo e p̃ lo s̃ēperato tiore s̃o
iuechiati molti ācora ch̃ siādo
per pochi di stati ritenuti z in
carcerati e certificati dela mō
te s̃o el dopio piu iuechiati mol
ti ancora palitici ricorreno ali
medici p̃ liberarsi che p̃ lo t̃ic̃r
sono icorsi i palisia debiamo a
doncha q̃nto piu possiamo fu
gire le casone del timore z an
cora el timor̃. Lomo prudēte
p̃mamēte d̃bia cōsiderar̃ vn po
cho el timor̃ e la casone del ti
more ianti ch̃ piglia ipresa ar
dua z oltra le soe forze z itran
do i alcūa ipresa lo facia ardi
tamēte scazādo da si ogni pau
ra e se p̃ auētura accadesse cos
sa ch̃ sia da temē ñ e cossa piu
spaurosa ala būana generatio
ne ch̃ la morte p̃ ch̃ uulgarimē
te se dice la morte esser̃ d̃le ulti
me cosse la piu terribile z alora
i tal accidēte la forteza d̃laio e
la rasōe uinca si medesimo acio
ch̃ c̃fermo p̃posito z audace iu
dicio se aconsiglia e se di adin
tendere la morte non essere da
temere. ne da desiderare p̃ch̃ i
uāo se teme q̃lo ch̃ nō si po schi
uare o ṽo desiderare q̃ilo che p̃
stissio di uenire soto q̃sta ferma

7 adamatina lege nasce ciascu
no p morire. adoca cū uirile e
magnanimo e prudente aio se
doueo sforzare de descazare da
nui el tiore pch nel piccolo ola
morte nō auemo mazoze nimi
co che el timore. el tiore obscu
ra 7 igrossa lo izegno elo discor
so 7 sentimēto ola rasōe ele for
ze del corpo quādo fa bisogno
usarle che spesse uolte fāo schi
uare li picoli ola morte fa an
chilare e dissoluere 7 extiguere
alcua uolta nō di māco p acci
dēte po lo tiore e utile 7 psta gio
uainito allo sāgiozo se p repletō
ne pcede la casōe sie che p la re
tractōe di spiriti ali mēbri intrin
seci p uno tiore piccolo se uigōa
el calore nāle e p la ppa unioe
neli mēbri cētrali ociosiacossa
che la uirtu unita sia piti forte
che la dispia p la uigoratōe de
la qle seguita piu psta cōsūptōe
e piu facile resolutōe dele mate
rie iordiate ala boca ol stōaco
dōd era causato el sāgiozo. e q
sta cautela usāo le dōne che qñ
li loro puti hāo el sāgiozo li me
tāo paura pche piu tosto se par
ta. 7 p qsta uia ācora butādo o
laq fresca nela faza de colui ch
a il sāgiozo subito che n sene a
corgia fa ādare uia il sāgiozo.
da psona degna de fede o iteso
ch hauēdo una psoa la quarta
na e siando tractato in la soa

terra e discorredose la terra i az
me p la grā d paura fu liberato
lezese ācora de una altra psoa
essere dala qrtana liberata p ei
serli stati posti nello lecto doi sez
pēti ascosante p ordiatōe d me
dico. 7 ācora da laspecto e rcor
datōe e pēsamēto spesso oli casi
terribili e fortuiti. e da qlli che
sō dolēti e e flagelati e miserabi
li ali qli e d auere opassiōe nāl
mēte o p icliatiōe d la soa mise
ria se die lomo molto guardare
pche p qsti fili mali accidēti se
guēo tute qle cose circa la oser
uatōe dela sanitade che e dito
seguire dela tristezza. e simelmēte
aduiene da qle cose che induco
no v̄gogna. e po bisogna auere
rispecto de absteri da tute qle
cose de chi se ne po receuere v̄
gogna. e simelmēte e da guardā
si dala ira qnto sia possibile per
che ociosiacosa che la ira cō di
ce il philosofo sia una ebulitiōe
de sāgue circa el core p lo apeti
to d la uēdeta acio chela puni
tōe uēdichi la iuria. e de tale e
bulitiōe cō la rasōe e cottidiāo u
so demōstrāo soprauēgono febr
che cōsumēo le bōe hūiditā ca
tiuaite e uariaite i le disposi
tōe oli cōpi. e p lo fil e se doueo
sforzar d n icorē i furia d la qle
seguēo qsti mali accidēti ch aue
mo dito seqr dala ira auēga dio
ch li auctori fazano dria tra el

furore e la ira ipero ch' furore e
 passione senza appetito d' uedeta
 e alcui dicono ch' le una tēpa
 ta ira la q̄le ap̄so li philosophi
 enumerata fra le uirtu morale
 e p' la soa ebulatōe e calidita d'
 accidētale oforta e ofeda el ca
 lor nāle adozintato o d' bilitate
 e iduce giouamēto ala bōa sani
 tade simelmēte dala inuidia se
 douēo guardaŕ p' ch' da essa se
 guitano accidēti e male passio
 ne como ācora d' la tristicia se
 guitāo ociosacossa ch' la inuidia
 n' e altro se nouo doloŕ e pas
 siōe d' laio d' lo apparente bene
 daltrui la zelosia n' e altro se n'
 una paura d' pdeŕ li pprii beni
 ch' molto son amati e tāta ricē
 sce uole solitudie d' aīo e mo
 lesta crese alcūa uolta el timo
 re d' pdeŕ li beni amati e cossi el
 doloŕ e la tristezza q̄ndo n' si pos
 sono d' federe guardaŕ ch' iduce
 uno grādissimo nocumēto ala
 sanita d' p' ch' ogni nāle uirtude
 d' bilita e ipedisse la digestiōe e
 sanita d' e abate l'apetito e idu
 ce la strictura d' l' pecto e inuena
 e idebelisse le uirtu d' l' aīa e del
 corpo e ipo dala zelosia e dale
 soe casōe douēo guardaŕ q̄nto
 possibile sia e q̄ste passiōe tute
 dicte q̄ndo auāzano li ordini e
 modi como e dicto fāo nocimē
 to ala sanitate del coito o vō

luxu niēte se comāda ne anche
 phibisse si p' respecto d' la bone
 stade dela regione si etiā p' ch' i
 q̄sta ultia e deterioŕ etade n' a
 o vō nui medesimi hauēo pua
 to o vō da p' sone expti tra li o
 riosi fmōi hauemo iteso ch' lo
 imoderato e supfluo uso e p' p'a
 mēte subito da poi el cibo e re
 pletiōe d' stomaco inferisce e ri
 porta grādemēte nocumēto e lo
 moderato uso p' el ōzio presta
 grāde giouamēto ala sanitate

SYNGS

Libro d' oferuāŕ la persona in
 sanitate facto per mesere ugo
 benzo medico.

Et uoleŕ oferuāŕ e d' fē
 p' dere uno corpo sano de
 meza e cū mēfurata ha
 bitudie e dispositiōe e actitudi
 ne de ingrassāŕ ch' non trāscorza
 p' p'cesso di tēpo i supchia gras
 seza e bene aīere informatiōe
 de grade parte dele cose che fa
 no ingrassare e de q̄lle che fāno
 imagrire e fano tenere assuti li
 corpi humani . unde facilmē
 te se cognosca quello se debia u
 sare e quello se d' bīa fugire p' e
 seguir la prefata itentiōe comē
 zaremo prima dale cose che
 fanno ingrassare. Carne de.
 Caponi. galine. Polastri

grassi. Starne. Anedre Lapreti
grandi e grassi. Porcelli zouēi
Sasiāi. Carne rostite che le po
padire .compositione. Caseo
fresco e lacte. Castroni zoueni
e grassi. Porcelli saluazi zone
ni chiamati zofolati. Ucieleti
minuti. Que de galia sorbile
de ogni. Tenere facte con oue
Vitello de lacte.

u Juande che fano igraf
sare. fazzo de grão o vo
de albeso cocto e odito
con el brodo dele prediecte car
ne o uero i li di feziati cōditi cō
zucharo o cō lacte de amādole
zifo condito al modo supradic
to. onnala de poglia cōdito al
modo supradicto. Amido.
Trioli. Amandolate. Panate
li. Farinata.

l Asagne e tute uiuande
de pasta odite cō brodi
grassi de sopradiecte car
ne o uero neli di feziati cōdite
al modo p̄dicto brodeti de oue
facti cō oue gratonate e uiuan
de tenere. Crostate torte de car
ne e tuti sottesticii facti o uero
cōditi cō sopradiecte cose. tarta
re o oue caseo fresco e zucharo
Amandole con el zucharo.
Pini. Pistachii. Nizole
Castagne a chi le po ben padir

Mandole confecte. Torte de
marzapano. Saonea. Uue
passe. Uue mature. Sicche
fresche e peponi de ogni rasone
Pignocate. Morsecathi z tu
te confectione de. Sucharo fac
to in simile modo.

El beuere che fa ingrassare.

Vino rosso e grosso.

u Uino nouo e uinoso.

Uino dolce z grosso.

Ancora dispone ad ingrassare
li corpi humani lo aere humi
do grosso e nebuloso e stare oti
oso e fugire fatica z il piccolo e
exercitio e tardo. z andare con
passi lenti z otiosi e bagnarsi in
aq̄ dolce calida subito dapoi
el pasto e dormire oltra el doue
re e dormire in lecto de piuma
e morbido e dormire in lochi
hūidi z i stātie ò terrēo dormire
el di e dormire subito dapoi el
pasto mazar assai e spesso e mā
zare cibi delicatamente appar
chiati e molti uarii cibi in una
mensa e mettere molto tempo
nel manzare e crapulare spesso
e non soffrire fame ne bisogno
d'el mazar e n̄ usare cosa ch̄ a
bia a mouē il corpo ne a mouē
p̄ uzina ne p̄ sudore e nō fare
sagina e ne auere euacuatione
de sangue z usar pocho coito

72
tiner allegro cō rasonamēti pia
ccuoli e cō p̄sone delecteuole
e piaceuole senza fatigose soli
citudine e uestir delicatamēte
e mutar spesso le camise e pāni
delicati ch̄ ano a stare apresso
ala carne .

Tuti cibi de piccolo nutrimento
e secho fanno asmagrire.

Uello ch̄ fa ad magrīr
q̄ z el rigimēto dela uita
de cibi de beuere de ae
ze de uigilare e dormire de fati
cha e riposo de euacuarse e d̄
reipirse e deli accidēti e passio
ne de aio ch̄ s̄iāo d̄rie al r̄gimē
to soprascripto ch̄ fa ingrassare
Carne sallata. Laseo uechio.
Libi amari. Libi accetosī.
Libi sallati. Lente z altre le
gume. Pane duro e bischoto
Carne de lepore e simile carne
de grosso e secho nutrimento.
Londina e tuti pessi salati.
Pane con assay cruscha.
Specie calde. Foglie e fructi
humidi de piccolo nutrimento.
Et cōtinuo usare delo aceto d̄
fica li corpi hūani e fa smagrīr

Umario del r̄gimēto
f̄ dela uita ch̄ fa smagrīr
aere secho e uentoso e
frede supchia faticha e continua

paocho dormire pch̄l supchio
uigilar exsicha el corpo hūano
dormire ad desasio i lecti duri
e dormir uestito e dormire da
poi grāde fatige e dapoi longa
fame nāci se piglia el cibo man
zare poco e sofrire la fame z u
sare cose che mouano el corpo
e fatiche da sudori e sanguinar
si spesso de ogni fluxo de sāgue
grauī pensieri de aio grāde soli
citudie . Rāchori e melēconie
de cose irrecuperabile z appeti
to de cose ardue e difficile ad a
uere cō sollicitudine de esse e pē
sieri de graui periculi e simile
cose z usare tropo coito fanno
smagrire.

Capitulo de conseruare un cor
po che non ingrassa tropo.

Er obseruar adōca uno
p̄ corpo sano ch̄ n̄ trāscor
ra in supchia grasfeza
n̄ e bene anci i sumaiūto noci
uo usare le p̄dicte cosse e regi
mēto de fare smagrire tuti q̄li
cibi sono de piccolo nutrimento
e d̄ mali humori e p̄ grāde pte
generatiui de sangue grosso e
sp̄riti foschi grossi e melēconi
ci d̄bilitatiui nō mēo d̄le uirtu
del cōpo ch̄ dele uirtu delaio e
simelmēte laltro rezimēto ogni i
diutēpanza faticha e supchia

uigilia debilita la uirtu e la sup
chia fame debilita la uirtu z i
ipie lo stōaco d mali hūori. usa
re molto le medicie solutue fa
psto iuechiare le graue passiōe
delaia iducono alcuna uolta al
corpo graui accidēti e pessie ifir
mitade supchio coito debilita
el corpo e la femina obilita la
vru de laio. unde p mātēzse u
no corpo sano a nō trāscorrere
i supchia graseza cioe iō le cose
p usare che manteneno li cor
pi hūani asuti refrenādo la su
pbia graseza e che letificādo lo
aio e ofortano le forze del cor
po e cōseruālo i bōa e pfecta sa
nità d rctificādo le supchie hūi
ditade o putrefactōe apte a far
febre hūorale pseruādo da mol
te e uarie passiōe z ifirmitad d
corpo de aio. ele migliore i qsta
materia sō le ifrascripte.

Triacha magna. Sagzonea

Mitridatū. Dumorusia

Diacurcuma maior.

Trifeza minor z

Dialacca. trifeza ferugiea

Lordie de piglare le soprascripte
te cose e diuerso fo maior o vo
uioze necessita ad magrire.

A tiziacha se uole pigla
l re doe o tre uolte el me
se una octaua e meza p
uolta la matia p tpo alaurora

z ieiunarla almāco quatro ore
o piu ben ch se fusse necessita d
pigliare el cibo e benere piu p
sto n fara nocumēto nifūo. ma
solo i qlche parte debilitaria la
bōa opatōe d la tiriacha i loco
dela tiziacha d estade se po usa
re tal uolta del mitridato pero
che e māco caldo. El diacurcu
ma effēdo piu necessario a ma
grire se uole usar doe o tre uol
te la septiana. la matia alaurora
za una octaua p uolta. z i suo
loco usar tal uolta de li altri su
prascripti electuarii. e da poi lo
pigliare de una suprascripta ie
po lauare la bocha una sorfata
de uino puro caldo distēpato.
qillo che piu utile e cōforme sia
i qsta mā e usare lo ifrascripto e
lectuario del qle se uole pigliaf
la matia allenare del sole o po
co piu quāta una castagna grā
de per fiata tre o vo qtro uolte
la septiana qntūq se potese usa
re quasi a pigliare ogni di sēza
alcūo nocumēto z ieiunarlo p
doe o p tre ore bē che se subito
bisognasso māzare nō faria no
cumēto. ma pdaria i qlche par
te in bōa opatiōe delo electua
rio. el migliore mō seria de usar
lo extraordinarymēte alcuna
uolta pigliarlo dui di luno da
po laltro e tal uoltra inromete
re dui o tri di e nō pigliarlo po

che nissuna cosa medicinale a
quātūq; grand uirtu sia se de u
sare cōtinuante pero che la hu
mana natura auzata per cōti
nuo ordine de pigliare una co
sa non riceue tanta uirtude da
quella quanto riceueria se non
fusse usata cōtinuante como
obseruato ordine a pigliarla.

Ecipe mirabolanozum
lebuloz nigroz. añ. 3.
.ii. mirabolanoz citrio
ruz emblicoz. limature calibis
nutrite i aceto p triduū añ. 3. iii
lace ablute draima meza ame
os carui semis apti feniculi rut
te sicce calamento limature au
zi z argēti añ. draima una e me
za rosaz rubeaz ireos sicce mir
re margaritaz non perforataz
añ. draima una spodii croci af
sarii cappari cinamomi garziosi
loz camphore. añ. scropuli. ii.
zafiroz rubinoz granatarū ia
cinctozum smaragdoz corticuz
citri. añ. scrople doe meza lapi
dis lazuli abluti secundum az
tem scropule una meza zucha
ri albi depurati cum aqua rosa
ta uel cum succo buglose post re
sidentiaz elbī. v. triturentur la
pides ultima trituratione in la
pide porfirio z in fine cum mo
dico aque rosate miscētur lima
tura calibis auri z argenti z la

pis lazuli. z simul bene confezā
tur deinde fiat electuarium.

Questo electuario mâte
ne el corpo assuto inon
lassa igrasare uigora la
nirtu e forza del corpo prolon
ga la nita in bona sanitate z r
tarda li canuti e fa clarificare
la uoce z el sangue da humori
grossi e melenconici genera spi
riti leti z clari e fa bono intel
lecto e conforta tute le uirtu d
lanimo.

Er pigliare questo elec
tuario non si uole abā
donare la tiziacha per
pigliare doe o tre uolte el mese
non tanto per smagrire quāto
per le grandissime soe uirtude
pero che ella ela pia solemne e
d piu uniuersale uirtu che cōpo
sitione che fusse mai da philoso
fo ne da medico ordinata.

Utra el pdcō se po tal uol
ta usare dlo electuario so
lutiuo usato a mouere el
corpo de iulep e succo de rose i
pocha quantitate e non tropo
spesso o uero pilule e altre pol
uere legiere e senza guardia se
condo il ricordo del medico q
le presente fusse.

Del beuere de aqua.

Il q̄sto uulgare aricoz
i do nō ho facto mētio
ne e del beuere delaq̄
laquale aiuta molto asmagriſ
q̄lli ch̄ sono adusi a beuere ui
no po ch̄ narrar le uirtu d̄laq̄
e dele soe qualitate z anche li
nocumenti che la po indure e
simelmēte del uino seria tropo
longa materia z io p q̄sto iten
do farui uno tractatello i latio
i titolato de aq̄ z de uino e mā
darlo ala excelsa uſa signoria
la q̄le lo altissimo dio se degni
exaltare e glorificare secondo
il uſo desiderio.

L lustro signore uno d̄
i li uſi homo darne me
ha mōstrato uno confi
glio facto a fiorētia p la uſa si
gnoria e me a p̄gato ch̄ uoleſſe
scriuer ala p̄fata .v. signoria q̄l
lo me pareua de eſſo cōſiglio z
etiā uoleſſe ſcrimē q̄llo era utile
e ch̄ n̄ era utile ala .s.v. e coſi
li ho p̄meſſo como me ritrouo
a ferrara de farlo p la q̄l coſſa
laſſata da cāto ogni exornatio
ne de larte oratoria metero el
dicto cōſiglio p ch̄ desidera de
fare coſſa q̄le ſia utile e grata a
la vſa signoria ala q̄le de conti
nuo me ricomando.

Il prima cōuiene ſape
i ch̄ n̄ e alcūa coſſa mol
to utile ch̄ n̄ abia q̄lch̄

nocumēto z maxime dele coſſe
che ſe fanno per remouere el
corpo dala ſoa natura e po ſe
uole incomēzare apoco apoco
tanto che ſe uenga ala miſura
che biſogna e ſpecialiūte q̄ndo
nō auemo preſſa ueruna.

Ecōdo notate che ben
ſ ch̄ ſia meglio eſſere de
mezana habitudine ch̄
tropo o magro o graſſo non di
mēo quādo il corpo e alquāto
graſſo e nō molto exceſſiuamē
te nō e de grāde malicia anche
chi ſe rege bene uiue piu longa
mēte ela miſura ch̄ mete li nſi
doctori del corpo graſſo e i doe
coſſe luna e poſta da rasi nel
cōtinēte p auctoritate de galie
no z de alquāto d̄ſoneſtate ma
pur la diſſe z e ch̄ quādo lomo
nō ſi po forbire le pte de d̄reto
ſe nō cō faticcha e ſecundo ch̄le
tropo graſſo la ſegōda e ch̄ q̄r
do lomo p la graſſeza ſente ch̄
ſente ch̄ ſe ſtancha tropo in lo
andare e ch̄ nō ſe po lezermēte
inclinare interra a cogliere le
coſſe e anche ſecōdo de eſſere
tropo graſſo ma quādo n̄ ha q̄ſ
ta miſura non e male ben che
nō ſia ſi bona cō la tēperata e
laſſate q̄ſte coſſe uēgo hora ſpe
cialmēte a quello che biſogna
fare p nō eſſere tropo graſſo.

Capitulo delo aëro.

In p̄ma douete habitār
in aere caldo e secho e
subtile e de mōte e guā
darui dalo aëro fredo e inuer
no scaldare il locho uostro cō
focho e spesso intrare in la sua
la matina a gieggiūo e messeda
re e poi quando usciti andati a
sudare nel lecto e qui dormire
e poi ue fate ben fregare e suga
re e non andati tosto poi a mā
zare anche portate poi una bo
za la fame e la sete o due. ⁊ ui
douete ogni di a faticare e ieiū
no cō exercitio forte e ueloce e
ch duri assai tanto ch ui comē
zati affichār ostracheza piu de
una uolta e q̄ndo seti exercita
ta fateue fregar la cāne ⁊ pāni
alquāto asperi e siāo le fricatio
ne forte e durāo tempo assai e
poi nō andati tosto a māzar o
a beuē ma portar la fame e la
sete olōgo e se da poi lo exerci
tio essēdo zezūo uolese dormir
serā bono.

Capitulo del dormire.

E somno ufo bastā sei
hore ali di naturali nō
si uole molto dormire
i sulo cibo anci uechia se pos
sete e seruār lo tēpo ol dormir
quāto auete appetito del cibo
e dormir i loco caldo e secho e
bene coperto i su el lecto duro

50
d māterazo n̄ d p̄ma ⁊ i su leta
uole ⁊ q̄ndo ui sētite bē ieiuno
e uoto aloza ui e bō el dormir.
**Capitulo de tenere il corpo
largo.**

E conuiene tenere mo
do chel corpo sia largo
e che ogni di doe o tre
uolte andate del corpo ma nō
se de pigliare p questo ogni di
medicina ma cibi che tengano
largo el corpo che sono cibi me
dicinali como al tēpo dele cere
se manzarne inanti pasto dele
piu mostose ⁊ cossi al tempo di
meloni e cossi dele brugne inā
te pasto mature con la scorza ⁊
usare p menestra urtica mal
ua mercorella brodo de uerze
o uero de lente o uero metere
isopo circha una onza p uolta
ne le menestre del uerde o vō
vno quarto duna onza de iso
po secho e cossi beuere inante
pasto una tazza de crexorura
de prune o del capello uenez le
cho ⁊ alcūa uolta pigliare doe
dragme d tromētina doe hore
ināte pasto ma non troppo spes
so questo e cossi alcuna uolta
dela polpa dela cassia circha
una onza per uolta ⁊ in queste
parte alcuna uolta non troppo
spesso pigliare de questa com
positione.

Composicione da tore alcuna
uolta cioe.

Ecipe medula de cartā
rma onza doe fiche seclh
grasse ⁊ munde onza. x
pessa insieme e piglene inante
pasto in quantita duna noce ⁊
molto uale a fare andare ol cō
po e nō lassare ingrassare. mete
re i la menestra ogni uolta cir
ca la quarta parte d onza una
o pocho meno de tartaro d bo
no uino e dela gōma che sta di
torno ale botte ogni di se uo
le fare qualcuna de queste cose
quando luna quando laltra. si
che non se faciano cōsueute alla
natura ⁊ che uenere sia da laz
go. e se adueisse caso che fusse
tropo largo se uole lassare le co
se tanto che torni a mensura d
bita e così e utile pigliar le co
se da fare uriazze forte como so
no electuazii che sono dicte ne
le medicine o pestinache o cazo
te o sparsi o appio ⁊ simile cose

Capitulo dele passione delaio.

E utile hauere solici
etudine e pensiero conti
nuo ⁊ acorazarli alcu
na uolta e non stare i otio e fa
re sempre continuo pensiero.

Capitulo del mangiare.

Tli cibi uestri uoglio
eno essere prima si poch
che alquato di fame ui
remanga quando auete maza
to. e molte uolte portare fame
e sete. e dēno essere seche saluo
se per andare ol corpo se piglia
se menestra al modo che parte
e dicto parte se dira ele qualita
de loro denno essere como apf
so diro partitamente.

Capitulo del pane.

E pane uole essere d pa
enicho o de meglio o de
orzo e se pure e d forin
to sia meschiato cō zemula mi
nuta e cō fenocchio e sale assay
e ben leuato e bē cocto e duro
non fresco ogni altro pano se
uole lassare.

Capitulo dela carne.

E carne uogliono esse
lre grasse e manzare la
parte grasse per che da
pocho nutrimento e tole lo ap
petito e sono meliore le seche
e fallate e de capriolo e lodol e
e lepore ⁊ ucielle piccole e se de
le bone se manzano como ca
poni uitelli pernix fastiani ca
preti castrati pipioni tortore e
simile se ne uole manzare po
che ⁊ arostite o cocte in su le.

carboni cō assai sale e mostar
da z aglio crudo e simili sapori
acuti como peuerada z zēze
uero z gariofali z simile cosse
acute o cō molto aceto e pomi
ranzi e limoni e uino de pome
granate bruscho nō lesse z non
con sapori dolci e lassate ane
dre z oche se nō secche e sallate
teste e denti.

Capitolo de le oue lacte e for
magbio .

L lacte z oua ma possi
e ti usare formagbio se
cho ben sallato non òl
fresco .

Capitolo de le herbe .

Ele herbe douete e pos
d sete usare maxime q̄lle
che sono acute odorife
re como e serpino mazorana
origano salvia menta thimo
isopo e simile cosse . le amare
cō e brotano asenzo amazella
dāmea simile . e per menestra
spinace bidea uerze urtica .

Capitolo de li grani .

De li grani possite usar
e panicho meglio lente
fasoli ma nō formento
ne fazzo ne orzo ne faue ne ci
ceri ne zoughe bianche ne ci
xerghie .

Capitolo de le insallate .

51
L in insallata radichie
e pampinella z altre her
be e se possono usar cos
si crude como cocte .

Capitolo deli radice .

L dele radice se posso
e no usare pestinache do
mestige z campestre e
carrotte e rauāelli e raue e na
uoni e porri e agli e le cepolle
crude ma nō cocte e radice de
petrosilio e de radice e simile .

Capitolo de li fructi

E li fructi usati cerefe
d pere brugne pomi cor
nali meloni zuch cucu
meri psiche pomi granati cot
togni nespole acēbi e lassa uue
fiche e poi usare agresto limōi
pomi ranzi aceto de cedro e no
ce e lassa noselle armandole pi
gnoli pistachii e castagne e son
bōi li spargi e capari e cōposte
cō aceto e carne i galatina i pe
uerata z isalata .

Capitolo de li pessi .

Essi sono boni e sallati
p e pizoli cō aceto peuer
z sale assai e grande z
anguille lassa stare anesi fino
chio cumino cubebe gariofali
peuer zenzeuero e simile specie
forte sono utile .

Ucharo e melle non so
3 no utile .

Capitolo del beuere .

E per beuere meglio e
e laq ch lo uino e se pur
se beue uino sia molto
picolo z chiaro e bruscho e be
uere lo aceto adaquato e mol
to utile .

Questo e quanto al regimen
to de la uita .

A per cosse che sono o
m medicinale o cirogica
le sapiate che cauare
sangue e molto bono dala ue
na del fidego una uolta o doe
sel ui pare le uene essere tropo
grosse .

E douete usare circha
e sei uolte lanno medici
ne solutue ch nō obstā
te fazano q̃llo dāno como fa
ogni cossa piu una che unaltra
nōdimeno a uolē sinagrif sono
utile cosse ma uogliono essere
medicines che abiano el meno
del ueneno ch se po anche be
nedicto e po nō lodo q̃lla ufa
medicina d cassia o electuario
de suco de rose ch molto spesso
la usate per la scamonea che e
dentro mi ifine doe uolte e uti
le e p le altre uolte possete in
doe uolte i spacio de q̃tro mesi
pigliare cō la dicta cassia .3.i.
de turbitb biā cho cō scropule
una de zenzenero i loco de q̃llo
electuario de sucho de rose .

A secōda e pigliare de
l coctiōe d draima meza
de polipodio q̃ciano z
cō q̃lla distemperare doe unza
de cassia e pigliarla .

A terza e draime sette
l de epitimo boglizo po
co co lib̃ meza d seuo
de capra z unza una d passule
e poy colare e frecare bene e
spremere z cō q̃sta cossa dura
distēperare la cassiae q̃ste sono
legiere e nō cossi male como e
lo electuario de succo de rose
per la scamonea ch ua dentro
nō obstāte ch ne sia corecto .

E ultra le medicine de
e andar del corpo e mol
to utile usare dla tiria
cha draima una per uolta e se
tirole pigliare a ieiuno draime
una de maluasia o altro uino
sutile e poi star sete hore senza
māzare e q̃sto sia una uolta o
gni septiana ali tēpi fredi o tē
pati z i estade pigliatella doe
uolte el mese e sia .3. .p uolta

E fare uomito una
e uolta la septimana da
po chl māzar e sallato
e poi nō māzare p fino a seza e
dele forte cosse a smagrire z in
q̃sti doi e la maior pte dela for
za de le medicine del smagrire
el uomito al mala di pici e uti
lissimo .

e de
meza
mo r
unza

sette
lo po
b seuo
assile
bene e
dura
e sono
mo e
e rose
lenzo
ecto.
me de
e mol
tiria
a e se
aime
uino
senza
lta o
io tē
doe
polra
una
a da
lato
za e
e in
for
zire
nti

T quando nō pigliate
e medicine de andare ol
corpo e utile pigliare a
degiuno. dzaime doe de questo
electuario. R. gentiane semis
rute polii montoni aristologie
20 semis petrosilii añ. 3. i. pistē
tur subtiliter ⁊ cum mellis tri
plum ponderis omnium fiat
electuariū ⁊ sumatur quicq; ho
ris ante cibum. ⁊ quia est ama
rum potest deglutiri inolutus i
nebula sine cialdore zucchero
madefacto. Item deglutire in
auroza scropule una uernicis
scriptorum integre est ualde ex
timatum. similiter deglutire ea
dez hora scropule doe lacte sal
tem bis in septimana.

Exactum est hoc opus M^{li}
cura ⁊ diligentia Petri de cor
neno Mediolanensis. i4 Si. pri
die calendas Junias. Johāne
Galleazio Sforzia Vicecomit
te principe nostro inuictissimo
dominante.



a	Amandole	i fo. xi.
	Auellana	i fo. xi.
	Amido	i fo. xi.
	Anedo	i fo. xi.
	acrumi	i fo. xii.
	aglio	i fo. xii.
	aneso	i fo. xiii.
	agresta	i fo. xiii.
	aceto	i fo. xiii.
	aqua	i fo. xiii.
	anedra i ca ^o d ^o la cāne	i fo. xx
	anguelo i c ^o d ^o la cāne	i fo. xx
	Artosano cioe tartufuro	i fo. xxxviii
b	Basilicon	i fo. xvi.
	Boragine	i fo. xvii.
	Buglosa	i fo. xvii.
	Bieta	i fo. xvii.
	Butiro	i fo. xvii.
	Brugne	i fo. xxvii
c	Lum summo e diligētissimo	
	studio	i fo. i.
	Lomo e optia cosa	i fo. liii.
	Letosa	i fo. xi.
	cipola	i fo. xii.
	cinamomo	i fo. xvi.
	Lumino	i fo. xvi.
	cetro	i fo. xxii.
	cottogno	i fo. xvii.
	castagna	i fo. xviii
	capero	i fo. xviii
	cucumero	i fo. xviii
	cerefe	i fo. xviii
	ciceri	i fo. xviii
	caseo	i fo. xx.
	Lapitulo de carne	i fo. xx.

Citruli	in fo. xviii.
Carpiono	in fo. xxxiii.
Cambaro	in fo. xxxv.
Cefalo	in fo. xxxv.
d Deli condimenti e uauande	in fo. x.
Deli particolari membri de	
li animali	in fo. xxiii.
Datilo	in fo. xxv.
e Endiua	in fo. xxv.
Enula	in fo. xxv.
Enguilla	in fo. xxxv.
f Ficcho	in fo. xxvi.
Fungi	in fo. xxvi.
Farro	in fo. xxvi.
Faua	in fo. xxvi.
Faxoli	in fo. xxvii.
Genocchio	in fo. xxvii.
g Gariofiro	in fo. xvi.
Gresumula	in fo. xvii.
Granello	in fo. xxvii.
b	
i	
l	
l La conseruatione de la sani	
tade	in fo. vi.
Latuga	in fo. xxvii.
Lupino	in fo. xxviii.
Lenticchia	in fo. xxviii.
Lacte	in fo. xxviii.
Lampreda	in fo. xxxv.
Lumacha	in fo. xxxvi.
m Mitruli	in fo. xxviii.
Meloni	in fo. xxviii.
Mor d arboro	in fo. xxviii.
More ole sepe	in fo. xxviii.

	Mêta ortulana	i fo. xxviii.
	Maciano	i fo. xxviii.
	Maiorana	i fo. xxx.
	Melle	i fo. xxx.
	Mastorcio	i fo. xxx.
n	Noce moschate	i fo. xvi.
	Noche	i fo. xxx.
	Nespola	i fo. xxx.
o	Oliua	i fo. xxx.
	Oleo de oliua	i fo. xxxi.
	Ozzo	i fo. xxxi.
	Que	i fo. xxxi.
	Ostrega	i fo. xxxv.
p	Perche el temperato exerci tio	i fo. iii.
	Porro	i fo. xiii.
	Pemo granato	i fo. xxvii.
	persiche	i fo. xxxii.
	pere	i fo. xii.
	porcellana	i fo. xxxii.
	petrosillo	i fo. xxxii.
	pome	i fo. xxxiii.
	pastinacha	i fo. xxxiii.
	pesti	i fo. xxxiii.
	persicho	i fo. xxxiiii.
	pecteni marini	i fo. xxxv.
	pane	i fo. xxxvi.
	Passiõe d laia	i fo. xliii.
q		
r	Radice e rasão	i fo. xiii.
	Rucula	i fo. xxv.
	Rane	i fo. xxxv.
	Rasão dōestico	i fo. xiii.
	Resta a metere la regula d magrire	i fo. viiii.
	ziso	i fo. xxxvii.

